



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

AUTOR:

Bach. GUERRERO CHUMACERO DAVID

ASESOR:

Mg. FARFÁN AYALA MARIO IGNACIO

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

COSTOS

CHICLAYO - PERÚ

2018



ACTA DE SUSTENTACIÓN

En la ciudad de Chiclayo, siendo las 10.50 AM horas del día 21 de enero del 2019, de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución de Dirección Académica N° 0135, de fecha 17 de enero del 2019, se procedió a dar inicio al acto protocolar de sustentación de la tesis titulada:

"IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD EERL., BACUA GRANDE-2017"

GUERRERO CHUMACERO DAVID, presentado por la Bachiller: GUERRERO CHUMACERO DAVID, con la finalidad de obtener el Título de Contador Público, ante el jurado evaluador conformado por los profesionales siguientes:


PRESIDENTE : Mgtr. CPC. ABEL SALAZAR ASALDE
SECRETARIO (A) : Mgtr. CPC. DIEGO ESEDRO FERRE LOPEL
VOCAL : Mgtr. CPC. MARIO IGNACIO FARFAN AYALA

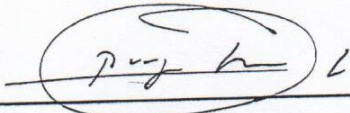
Concluida la sustentación y absueltas las preguntas efectuadas por los miembros del jurado se resuelve:

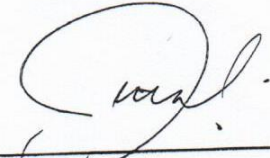
APROBAR POR MAYORIA

Siendo las 11:25 AM del mismo día, se dio por concluido el acto de sustentación, procediendo a la firma de los miembros del jurado evaluador en señal de conformidad.

Chiclayo, ___ de ___ del 2019


Mgtr. CPC. ABEL SALAZAR ASALDE
Presidente


Mgtr. CPC. DIEGO ESEDRO FERRE LOPEL
Secretario (a)


Mgtr. CPC. MARIO IGNACIO FARFAN AYALA
Vocal

Dedicatoria

A mi madre Angélica.

Por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor.

David Guerrero

Agradecimiento

A mi **amada esposa Keyla**, por su comprensión e incondicional apoyo, por tus muestras de cariño, afecto y amor para alcanzar mis objetivos y llegar a mi meta.

A la **Universidad Cesar Vallejo**, quien me brindó la oportunidad de formarme como Contador Público durante los años transcurridos. A mi asesor Jaime Laramie Castañeda Gonzales por su apoyo en el desarrollo de mi tesis.

A **todos mis amigos y profesores**, quienes compartieron sus conocimientos, experiencias, ideas e inquietudes, que son el complemento de un profesional con valores y aptitudes de superación y éxito.

El autor

Declaratoria de autenticidad

Por el presente documento, yo David Guerrero Chumacero estudiante de la Facultad de Ciencias Empresariales de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Cesar Vallejo, identificado con DNI: 45255076, **DECLARO** que:

Quien ha elaborado el Trabajo de Investigación Final - Tesis denominado **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017.”** para optar el grado de Contador Público otorgado por la Universidad César Vallejo que el presente Trabajo de Investigación Final-Tesis ha sido íntegramente elaborado por mi persona y que no existe plagio de ninguna naturaleza, en especial copia de otro Trabajo de Investigación Final-Tesis o similar presentado por cualquier persona ante cualquier instituto educativo.

Dejo expresa constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo, por lo que no he asumido como mías las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos o de internet.

Asimismo, afirmo que he leído el Trabajo de Investigación Final-Tesis en su totalidad y soy plenamente consciente de todo su contenido. Asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento y soy consciente que este compromiso de fidelidad tiene connotaciones éticas, pero también de carácter legal.

Chiclayo, Abril del 2018



Bach. David Guerrero Chumacero
DNI: 45104846

Presentación

Señores integrantes del Jurado evaluador, de acuerdo con lo estipulado en el Reglamento de grados y títulos de la Universidad César Vallejo, ponemos a su disposición para la revisión y evaluación el presente trabajo de investigación titulado **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017.”** el cual se ha realizado según los lineamientos de la universidad y cuyo objetivo es la obtención del título profesional de Contador Público.

El trabajo se ha estructurado en los siguientes capítulos:

CAPITULO I : Presenta el planteamiento del problema, las teorías en las que se apoya la investigación, hipótesis y objetivos, principalmente.

CAPITULO II : Describe la metodología a seguir, en la que destacan las técnicas de investigación y el instrumento utilizado-

CAPITULO III : Presenta los resultados del trabajo de campo.

CAPITULO IV: Discute los resultados de la investigación

CAPITULO V Conclusiones

CAPITULO VI : Recomendaciones

CAPITULO VII : Propuesta

CAPITULO VIII : Referencias bibliográficas

Por último se presentan los anexos correspondientes.

Por consiguientes señores integrantes de este digno jurado, estoy apto a aceptar las sugerencias que de manera constructiva puedan hacerle a la presente y que servirá como aporte para poder mejorarlo, así mismo sirva como base para aquellos que muestren interés en el tema y deseen continuar con estudios de esta naturaleza.

GENERALIDADES

Título

“Implementación de un Sistema de Costos para incrementar la Rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L., Bagua Grande – 2017”

Autor

GUERRERO CHUMACERO, David

Asesor

Mg. FARFÁN AYALA, Mario Ignacio

Tipo de Investigación

Descriptiva no experimental

Línea de investigación

Costos

Localidad

Utcubamba – Perú

Ubicación de la empresa

Jr. Saenz Peña N° 883

Duración de la investigación

Fecha de Inicio: agosto del 2017

Fecha de culminación: Julio del 2018

Índice

ACTA DE SUSTENTACIÓN.....	II
DEDICATORIA.....	III
AGRADECIMIENTO.....	IV
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	V
PRESENTACIÓN.....	VI
GENERALIDADES.....	VII
ÍNDICE.....	VIII
INDICE DE TABLAS.....	X
INDICE DE FIGURAS.....	XI
RESUMEN.....	XII
ABSTRACT.....	XIII
I. INTRODUCCIÓN.....	14
1.1. Realidad problemática.....	15
1.1.1. Internacional.....	15
1.1.2. Nacional.....	16
1.1.3. Local.....	17
1.2. Trabajos previos.....	18
1.3. Teorías relacionadas al tema.....	19
1.4. Formulación del problema.....	27
1.5. Justificación del estudio.....	27
1.6. Hipótesis.....	28
1.7. Objetivos.....	28
II. MÉTODO.....	30
2.1. Diseño de investigación.....	31
2.2. Variables de investigación.....	33
2.3. Población y muestra.....	35
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	36
2.5. Métodos de análisis de datos.....	37
2.6. Aspectos éticos.....	37
III. RESULTADOS.....	38

IV. DISCUSIÓN.....	47
V. CONCLUSIONES.....	53
VI. RECOMENDACIONES.....	52
VII. PROPUESTA.....	57
VII. REFERENCIAS.....	62
ANEXOS.....	67
Acta de aprobación de originalidad de tesis.....	80
Reporte del turnitin.....	81
Autorización de publicación de tesis en repositorio.....	82

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Variables.....	30
Tabla N° 2 Variable independiente.....	31
Tabla N° 3 Variable dependiente.....	32
Tabla 4 Criterios éticos de la investigación.....	34
Tabla N° 5 Nivel de compras.....	36
Tabla N° 6 Nivel de compra en lotes.....	37
Tabla N° 7 Nivel de compra de materia prima.....	38
Tabla N° 8 Nivel de costos.....	39
Tabla N° 9 Nivel de utilidad bruta.....	40
Tabla N° 10 Nivel de utilidad operativa.....	41
Tabla N° 11 Nivel de valores.....	42
Tabla N° 12 Nivel de rentabilidad.....	43
Tabla N° 13 Promedio de costos.....	46
Tabla N° 14 Promedio de rentabilidad.....	47
Tabla N° 15 Determinación del costo unitario “Tortilla de Choclo”.....	55
Tabla N° 16 Determinación del costo unitario “Arroz a la Cubana”.....	56
Tabla N° 17 Determinación y obtención de mejor ganancia en el negocio.....	57
Tabla N° 18 Determinación y obtención de mejor ganancia en el negocio.....	57

Índice de figuras

Figura N° 1 Nivel de compras.....	36
Figura N° 2 Nivel de compra en lotes.....	37
Figura N° 3 Nivel de compra de materia prima.....	38
Figura N° 4 Nivel de costos.....	39
Figura N° 5 Nivel de utilidad bruta.....	40
Figura N° 6 Nivel de utilidad operativa.....	41
Figura N° 7 Nivel de valores.....	42
Figura N° 8 Nivel de rentabilidad.....	43

RESUMEN

La presente investigación titulada “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017”, tuvo como objetivo general Determinar la Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L., Bagua Grande – 2017, para lo cual se realizó una investigación de tipo descriptiva, con un diseño no experimental transversal, teniendo como población a 8 colaboradores de la empresa, a los cuales se les aplicó una encuesta en base a escala de Likert. Los resultados muestran que el 62,50% está totalmente de acuerdo que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad, el 12,50% es indiferente y el 25,00% está totalmente en desacuerdo. Finalmente se concluye que La Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L., Bagua Grande – 2017. Debe permitir realizar las Compras según necesidad, también debe de permitir la compra en lotes. Además los colaboradores indican que la compra de materia prima e insumos debe ser de forma planificada. Finalmente consideran que debe existir una persona encargada de la recepción de insumos.

Palabras claves: Sistema, costos, rentabilidad.

ABSTRACT

The present investigation entitled "IMPLEMENTATION OF A COST SYSTEM TO INCREASE THE PROFITABILITY OF THE VEGETARIAN RESTAURANT LIFE AND HEALTH EIRL BAGUA GRANDE - 2017", had like general objective To determine the Implementation of a system of costs to increase the profitability of the vegetarian restaurant life and health EIRL Bagua Grande - 2017, for which a descriptive research was carried out, with a non-experimental cross-sectional design, having as a population 8 employees of the company, to whom a survey was applied based on a likert scale. The results show that 62.50% completely agree that the restaurant makes its purchases as needed, 12.50% is indifferent and 25.00% strongly disagree. Finally, it is concluded that the implementation of a cost system to increase the profitability of the vegetarian life and health restaurant E. I. R. L. Bagua Grande - 2017. It should allow Purchases to be made according to need, it should also allow the purchase in lots. In addition, the collaborators indicate that the purchase of raw materials and supplies must be planned. Finally, they consider that there must be a person in charge of receiving supplies.

Keywords: System, control, profitability.

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática

1.1.1. A nivel Internacional. -

En Ecuador, Morales, Pachacama y Gomez (2017). Investigaron acerca de un “Sistema de costos por Procesos de Producción Costos Conjuntos / Costos Estándar. Lo que pretenden es desarrollar una comprensión integral de sus contenidos lo que conlleva a la aplicación de metodologías de aprendizaje activo, cimentadas en modelos pedagógicos orientados al constructivismo como una alternativa al desarrollo del pensamiento”.

En Ecuador, Moya, (2016) “en su trabajo de investigación señala como atendió la situación problemática de la empresa cuyo objetivo principal fue analizar la gestión financiera y su incidencia en la rentabilidad de la empresa servicios GBH S.A. Al analizar la documentación se encontró que la empresa viene teniendo problemas de baja rentabilidad no permitiendo su desenvolvimiento en beneficio de los inversionistas, observándose que existe un mal manejo de las herramientas de la gestión financiera, efectivo que se necesita, para poder cubrir las obligaciones que se afronte y utilizar los recursos necesarios para aumentar la rentabilidad de la empresa”.

En Ecuador, Párraga, (2013) “en su trabajo de investigación de tesis busca encontrar la rentabilidad de los créditos recibidos mediante el análisis de los estados financieros, que servirá para proyectar el crecimiento económico de la Ferretería y Pinturas Comercial Unidas. La contribución a la solución de este problema es la proyección del crecimiento económico de la empresa, mediante el análisis de los estados financieros con determinación de la rentabilidad de los créditos recibidos”.

1.1.2. A nivel Nacional

Carrillo y Damian (2016) Investigaron sobre el Diseño del sistema de costos basado en actividades para contribuir a una eficiente gestión estratégica en la Empresa North Ceramic SAC, Chiclayo Lambayeque 2012-2013. Para los autores existe una carencia de un sistema de costos en la empresa mencionada esto no le permite obtener sus costos de manera eficiente pero sobre todo real y por ende mejorar la toma de decisiones”.

Torres (2016). Investigo sobre los “costos de exportación y su incidencia en la rentabilidad de Café del Norte S.A.C. La Coipa, en el periodo 2013 y 2014. La empresa “Café del Norte” comercializadora de café orgánico, acopia, procesa y vende lo que se obtiene del proceso, con el ánimo de crecer y apoyándose en los atributos diferenciadores del producto, se ha planteado la posibilidad de implementar un sistema de costos de exportación”.

Samillan (2014). Investigaron sobre los “Determinantes de la rentabilidad del sistema de AFP's en el Perú 1999-2010. El autor busco analizar la relación estadística y económica entre el índice general de la bolsa de valores de Lima (IGB), el indicador de bonos de mercados emergentes (EMBI) y el producto bruto interno (PBI) con respecto a la rentabilidad de la cartera de las AFP's del fondo 2 (RT2); esto a fin de comprender el comportamiento y el desempeño que ha tenido la rentabilidad del sistema de AFP's durante los períodos de estudio en el mercado de pensiones peruano”.

1.1.3. A nivel Local

El restaurant Vida y Salud E.I.R.L., ubicado en la Av. Chachapoyas N° 1549, realiza sus labores desde el año 2013, en la ciudad de Bagua Grande – Utcubamba, tiene una gran variedad de bebidas y comidas para la satisfacción de sus clientes. El restaurante busca la excelencia en la preparación de comida vegetariana, buscando que sus productos y servicios sean de calidad. Actualmente viene presentando problemas de rentabilidad; por lo que no hay un control de costos que permita el correcto funcionamiento del restaurante.

Las posibles causas de la baja rentabilidad, es el desconocimiento del costo que cuesta producir una bebida o comida, de igual manera desconocen los costos de comercialización que se requieren para venta del producto. El restaurante desconoce el precio del producto y por ende no puede establecer un margen de ganancia; además, no cuenta con un presupuesto que incentive la distribución de sus productos. La poca planificación del trabajo diario ha generado que se utilicen de manera inadecuada los recursos humanos y materiales del negocio.

Frente a este escenario presentado, es necesario realizar un análisis del control de costos que se lleva en el restaurante y su influencia en la rentabilidad, para determinar las causas reales del problema y su posible solución, haciendo uso de herramientas financieras que permita a la gerencia tomar decisiones oportunas que lleven al mejoramiento de sus operaciones y obtener la rentabilidad deseada para el negocio.

1.2. Trabajos Previos.

1.2.1. A nivel Internacional

Paredes (2017). En su tesis realizada en Ecuador, en la Universidad Autónoma de los Andes, para optar el título de Ingeniera en Contabilidad superior denominada “Auditoría de cumplimiento al componente ventas y su incidencia en la rentabilidad de la estación de servicio mi lindo Salcedo del cantón Salcedo. Esta investigación busco Desarrollar una auditoría de cumplimiento al componente ventas para la optimización de la rentabilidad. Concluye que se fundamentó teóricamente la información referente a la auditoría de cumplimiento y rentabilidad, la cual sirvió para la correcta aplicación de la auditoría de cumplimiento dentro de la estación de servicio”.

Garzon (2016). En su tesis realizada en Ecuador, en la Universidad Regional Autónoma De Los Andes, para optar el título de Magister en dirección de empresas con énfasis en gerencia estratégica titulada “Estrategias que incrementen la rentabilidad en la Pyme Interdiesel, se buscó Diseñar estrategias para incrementar la rentabilidad financiera en la empresa Interdiesel. El 40 % contesto, No conocer si Interdiesel tiene rentabilidad, este cuarenta por ciento está representado por las dos personas del área operativa de la pyme. Concluye que Las estrategias que se implementan en la pyme Interdiesel, permiten incrementar a partir del año 2008 los índices de rentabilidad financiera, económica y, margen neto”.

Aguilar (2015). En su tesis realizada en Ecuador, en La Universidad Técnica de Machala, para la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría cpa titulada “Análisis del sistema de costos por procesos y su influencia en la valoración de unidades equivalente de la empresa Actosa. Busco determinar los elementos del costo de producción y los tipos de sistema de costos que requieren para la elaboración de una puerta en madera para poder así valorizar sus unidades producidas. Concluye que un buen sistema de costos de producción en nuestro país ha permitido

identificar diversas actividades económicas ya sea tanto en bienes como servicio”.

1.2.2. A nivel Nacional

Burgos y Vera (2017). En su tesis realizada en Chiclayo, Perú, para optar el grado de Contador Público “Evaluación de la gestión de existencias para determinar su impacto en la rentabilidad y propuesta de estrategia de mejora en la Empresa Norcentro S.A.C. Jaén 2013 – 2015, plantea como objetivo general evaluar la gestión de existencias que se desarrolla en la empresa comercial Norcentro S.A.C. Entre los resultados más resaltantes tenemos que se recibe los vehículos motorizados semi-ensamblados en un 70% con los documentos: guía de remisión y factura. Concluyen que mediante el uso de flujogramas se analizó el proceso operativo de la empresa NORCENTRO SAC, se determinó que sus procesos funciona correctamente por lo que no presenta deficiencias logísticas”.

Solis (2017). En su tesis realizada en Chiclayo, Perú, para optar el grado de Contador Público denominada “Propuesta de un sistema de costos por procesos para la toma de decisiones en la Empresa Pesquera Artesanal José Manuel, 2015. Se buscó proponer un diseño de un sistema de costos por procesos para la toma de decisiones. Se concluye que Los elementos intervinientes durante el proceso del desarrollo de la actividad son de accesible reconocimiento para implementar un sistema de costo adecuado al rubro”.

Barturen (2016). En su tesis realizada en Chiclayo, Perú, para optar el grado de Contador público titulada “Diseño de un sistema de gestión económica basado en la metodología de costos por procesos para determinar el margen de contribución de la Empresa Chancadora Manuel Olano S.A.C. en la ciudad de Jaén del departamento de Cajamarca. Plantea como objetivo diseñar un sistema de gestión basado en la metodología de costos por

procesos. Concluye que La chancadora Manuel Olano SAC con el sistema que cuenta de costos no le ayuda a mantener un adecuado control de los elementos del costo, lo que no le permite contar con información veraz”.

1.2.3. A nivel Local

Peralta (2015), en su investigación realizada en la universidad Señor de Sipan, para optar el título de contador público titulada “Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A.C., Bagua”, busco determinar el efecto de un sistema de costos en la rentabilidad del Restaurant J&L SAC. Los resultados muestran que el sistema de costos optimiza los procesos y el control de los costos y por ende mejora la rentabilidad del negocio.

Solís (2017). En su investigación realizada en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo, para optar el título de contador público titulada “Propuesta de un sistema de costos por procesos para la toma de decisiones en la Empresa Pesquera Artesanal José Manuel, 2015”, busco Proponer un Diseño de un Sistema de Costos por Procesos a la Empresa Pesquera Artesanal José Manuel. Los resultados muestran que Primero se establece la ganancia para el dueño y los tripulantes, donde la asignación es de 40% para el dueño y 60% para los tripulantes. Se concluye que Los elementos intervinientes durante el proceso del desarrollo de la actividad son de accesible reconocimiento para implementar un sistema de costo adecuado al rubro, es decir, que la aplicación de la misma facilitará información fidedigna llegando a ser una propuesta viable”.

Torres (2016). En su investigación realizada en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo, para optar el título de contador público “Los costos de exportación y su incidencia en la rentabilidad de Café del Norte S.A.C. La Coipa, en el periodo 2013 y 2014, tuvo

como objetivo general determinar los costos de exportación y como estos inciden en la rentabilidad de la empresa. Los resultados muestran la empresa ha estructurado de una mejor manera sus gastos de venta. Se concluye que la estructura de costos, no es acorde a las necesidades y respectivas características de la empresa”.

1.3. Teorías Relacionadas al tema

1.3.1. Sistema de costos

Según Kohler, E (2004) “el sistema de costos o sistema de cuentas, frecuentemente auxiliares del mayor general, por medio del cual se determina el costo de los productos, procesos o servicios. Se considera que los sistemas de costos caen generalmente en cualquiera de dos clases generales: sistema de costos por órdenes de trabajo y sistema de costos por proceso; los costos estimados o los costos estándar pueden ser una modalidad de cualquiera de los dos sistemas generales antes mencionados”. (p.483).

Pérez (como se citó en García, 2008, p.116) “define el sistema de costos como el conjunto de procedimientos que estructurados sobre las bases de principios técnicos, tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones efectuadas. Una vez que conocemos el concepto, cada empresa debe implantar su sistema de costos, de acuerdo con sus características operativas y sus necesidades de información, considerando tres aspectos importantes”: Las características de producción de la empresa. El método de costeo. El momento en que se determinan los costos.

1.3.2. Costos De Producción

“El costo de producción es el resultado de los valores empleados en los tres elementos del costo, los cuales suelen ser necesarios para la elaboración de un determinado producto”. Días, (2004).

1.3.3. Elementos del costo de producción.

“Los elementos del costo son tres los mismos que necesitan de un tratamiento especial para su correcta determinación, para la transformación de la materia prima es necesario la utilización de varios materiales los cuales ayudan a obtener un producto listo para la venta, brindan un gran beneficio”.

Según Zapata, (2007), existen tres elementos de los costos de producción, los cuales son:

1.3.3.1. Materia prima

Zapata, (2007) “Las compras generalmente se hacen según las necesidades de los centros respectivos, que utilizan un tipo específico de materiales, sin embargo, se pueden hacer compras en lotes, lo que le puede resultar más conveniente por transporte, seguros, cargue y descargue de materiales”.

“Las compras deben ser realizadas de acuerdo a una planificación adecuada y las mismas deben estar sustentadas a través de facturas autorizadas por el S.R.I y dentro del plazo establecido, se debe tener en cuenta muchos parámetros establecido por la ley de facturación y otros reglamentos que lo rigen.

1.3.3.2. Mano de obra

Según Zapata, (2007). “En relación con este elemento directo, vale la pena explicar lo siguiente: Reclutamiento. Este proceso administrativo es clave, puesto que la selección y reclutamiento debe responder a la necesidad de contar con gente especializada en determinada labor o actividad, debe tenerse mucho cuidado en buscar las personas idóneas para un cargo que requiere experiencia y habilidades específicas.”

“El reclutamiento del personal se lo debe de llevar a cabo tomando en cuenta ciertos parámetros los cuales nos ayuden a contratar a personas de comprobada experiencia para un mejor desempeño de las labores y sobre todo cuidar al personal a través de un trato adecuado. Es de vital importancia brindar capacitación al personal que labora en la empresa pues esto ayuda a disminuir imperfecciones en la ejecución de una determinada labor, el personal mientras más capacitado se encuentre menores serán los errores y mayores los beneficios productivos”.

1.3.3.3. Costos indirectos de fabricación – CIF

Según Zapata, (2007) “Este elemento fundamental demanda mayor explicación, ya que por su naturaleza y diversidad dificulta la valoración y distribución entre las órdenes, y dentro de estas los ambientes por los que recorre el producto hasta su terminación. Además de los materiales directos y la mano de obra directa, hacen falta para la fabricación de los productos otra serie de costos tales como los servicios públicos, arrendamientos de plantas y otros.

“Estos reciben el nombre de materiales indirectos y su costo se incluye dentro del tercer elemento denominado costos generales de fabricación.” Los costos indirectos de fabricación como su nombre lo indica están involucrados de forma indirecta en la elaboración de un producto, estos ayudan a transformar la materia prima con el apoyo y dirección de la mano de obra, una vez obtenido el producto a través de estos costos se puede recuperar y obtener un margen de utilidad este es el caso de los gastos de venta y administración”.

1.3.3.4. Control de costos

Sulliva (2008). Podemos definir el control como "un proceso administrativo a través del cual los administradores realizan un esfuerzo sistemático orientado a comparar el rendimiento con los estándares establecidos por las organizaciones, y estar en capacidad de determinar si el desempeño es acorde con las normas". Este proceso incluye, obviamente, asegurarse de que todos los recursos estén siendo utilizados de la manera más efectiva posible siempre en función del logro de los objetivos que la organización ha propuesto

1.3.3.5. Características del control de costos.

Integral: "Asume una perspectiva integral de la organización, contempla a la empresa en su totalidad, es decir, cubre todos los aspectos de las actividades que se desarrollan en la misma".

Periódico: Sigue un esquema y una secuencia predeterminada.

Selectivo: "Debe centrarse solo en aquellos elementos relevantes para la función u objetivos de cada unidad".

Creativo: "Continúa búsqueda de índices significativos para conocer mejor la realidad de la empresa y encaminarla hacia sus objetivos".

Efectivo y Eficiente: "Busca lograr los objetivos marcados empleando los recursos apropiados".

Adecuado: "El control debe ser acorde con la función controlada, buscando las técnicas y criterios más idóneos".

Adaptado: “A la cultura de la empresa y a las personas que forman parte de ella”.

Motivador: “Debe contribuir a motivar hacia el comportamiento deseado más que a coaccionar”.

Servir de Puente: Entre la estrategia y la acción, como medio.

1.3.4. Rentabilidad.- Para Alberca y Rodríguez, (2012), la rentabilidad “es el rendimiento, ganancia que produce una empresa. Se llama gestión rentable de una empresa la que no sólo evita las pérdidas, sino que, además, permite obtener una ganancia, un excedente por encima del conjunto de gastos de la empresa” (p. 9). La rentabilidad está representada por la utilidad que pueda dejar la empresa después de a ver descontados los gastos que se producen en el procesos productivo, los empresarios deben dar énfasis en lograr ganancias puesto que este es el fin fundamental para el éxito de la organización.

Goxens y Gay (2000). “En Economía, la rentabilidad hace referencia al beneficio, lucro, utilidad o ganancia que se ha obtenido de un recurso o dinero invertido. La rentabilidad se considera también como la remuneración recibida por el dinero invertido””. Si las empresas quieren generar rentabilidad deben analizar bien en donde o en que invertirán sus recursos económicos y financieros.

1.3.5. Tipos de rentabilidad

Tanaka (20015) “Existen muchas medidas o tipos de rentabilidad teniendo en cuenta los distintos conceptos con los que se pueden relacionar los rendimientos, tales como las ventas, el activo y el capital”.

1.3.6. Rentabilidad sobre las ventas.- “Entre los ratios más importantes tenemos”:

- **Margen de utilidad bruta.** Muestra la capacidad que tiene la empresa de producir beneficios en relación a las ventas que realiza en la actividad normal de la empresa.

$$\text{Margen de utilidad bruta} = \frac{\text{Ventas} - \text{Costo de ventas}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de utilidad bruta} = \frac{\text{Utilidad bruta}}{\text{Ventas}}$$

- **Margen de utilidad operativa.** Representa las “utilidades puras” ganada por cada sol de venta.

$$\text{Margen de utilidad operativa} = \frac{\text{Utilidad operativa}}{\text{Ventas}}$$

- **Margen de utilidad neta.** Indica la tasa de utilidad obtenida de las ventas y de otros ingresos.

$$\text{Margen de utilidad neta} = \frac{\text{Utilidad neta después de impuestos}}{\text{Ventas totales}}$$

1.3.7. Rentabilidad sobre el activo.- “Determina la eficacia de la gerencia para obtener utilidades con sus activos. Es comúnmente conocido como ROA por sus siglas en ingles. El ratio para medir este tipo de rentabilidad es”:

$$\text{Rendimiento sobre el activo} = \frac{\text{Resultado neto}}{\text{Activo total}}$$

1.3.8. Rentabilidad sobre el capital.- “Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa. Es también conocido

como ROE. El ratio para analizar este tipo de rentabilidad es”:

$$\text{Rendimiento sobre el capital o ROE} = \frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Patrimonio neto}}$$

1.3.9. Niveles de rentabilidad.- Según Sanchez, (2002) encontramos dos niveles de rentabilidad los cuales son:

Rentabilidad económica o del activo (ROI).- “La cual se relaciona un concepto de resultado previsto, antes de intereses, con la totalidad de los capitales económicos empleados en su obtención, (...), por lo que representa, desde una perspectiva económica, el rendimiento de la inversión de la empresa” (p. 3). Mide la capacidad que tienen los activos de una empresa para generar beneficio, sin tener en cuenta como han sido financiados.

$$\text{Rentabilidad económica (ROI)} = \frac{\text{BAII}}{\text{Activo total}} \times 100$$

Rentabilidad financiera (ROE). - Aquí nos dice que “son los beneficios obtenidos por invertir dinero en recursos financieros, es decir, el rendimiento que se obtiene a consecuencia de realizar inversiones” (p. 3).

$$\text{Rentabilidad financiera (ROE)} = \frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Fondos propios}} \times 100$$

1.3.10. Forma de Medición de la Rentabilidad:

“Valor Económico Agregado: sostiene que, dado un determinado período de tiempo, una empresa gana dinero cuando es capaz de generar ingresos superiores a los costos explícitos y al costo de

oportunidad del capital invertido (es decir, considerando otras inversiones alternativas que hubiera podido efectuar con esos mismos recursos)".

1.4. Formulación al Problema

¿De qué manera la Implementación de un sistema de costos incrementa la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L., Bagua Grande – 2017?

1.5. Justificación del estudio

Según Ñaupas (2013). La investigación se puede justificar teórica, metodológica y socialmente. La presente investigación a realizarse en el Restaurant Vegetariano Vida y Salud E.I.R.L., es importante, porque pretende determinar y aplicar estrategias financieras que permita mejorar la rentabilidad, concientizando al personal a realizar un buen trabajo para obtener un buen resultado que los lleve a un beneficio mutuo y con mejores remuneraciones. La factibilidad investigativa de este tema, se da gracias al apoyo del gerente y sus colaboradores del restaurante, quien nos facilitaran la información necesaria, obteniendo de esta manera una visión amplia de la importancia del control de costos y su influencia en la rentabilidad del negocio.

1.6. Hipótesis

H1

La Implementación de un sistema de costos si incrementa la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017.

1.7. Objetivo

1.7.1. General

Determinar la Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017

1.7.2. Específicos

Identificar el nivel de costos del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017.

Diagnosticar el nivel de rentabilidad del r Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017.

Implementar un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017.

.

CAPÍTULO II

MÉTODO

2.1. Diseño de investigación

Tipo de investigación

El presente estudio de investigación fue descriptiva correlacional. Según Hernández, Fernández y Baptista (2010) “Las investigaciones descriptivas buscan especificar características de las variables, analizan y describen los rasgos del fenómeno, de manera independiente o conjunta. También es propositiva, puesto que se caracteriza por generar conocimiento, a partir de la labor de cada uno de los integrantes de los grupos de investigación”.

Diseño

Según Hernández, Fernández y Baptista (2010). La presente investigación se ajusta a un diseño:

Trasversal.- En la investigación se recogió datos en un momento dado, el único tiempo, sin manipular las variables.

No experimental.- El cuestionario fue aplicado en un solo momento a través del tiempo, es decir los resultados se analizaron sin manipular deliberadamente las variables.



M	:	Muestra
O	:	Observa
P	:	Propuesta

2.2. Variables, operacionalización

2.2.1 Variables

Tabla N° 1

Variables

Sistema de Costos (Variable independiente)	Pérez (como se citó en García, 2008, p.116) “define el sistema de costos como el conjunto de procedimientos que estructurados sobre las bases de principios técnicos, tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones efectuadas
Rentabilidad (Variable dependiente)	Alberca y Rodríguez, (2012), la rentabilidad “es el rendimiento, ganancia que produce una empresa. Se llama gestión rentable de una empresa la que no sólo evita las pérdidas, sino que, además, permite obtener una ganancia, un excedente por encima del conjunto de gastos de la empresa”

Fuente: Elaboración propia

2.2.2 Operacionalización

Tabla N° 2

Variable independiente

Variable	Dimensión	Indicador	Ítems	Escala de medición	Técnica e instrumento de recolección de datos
Sistema de Costos	Materia prima	Compras	¿Considera usted que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad?.	TA Totalmente de acuerdo	Técnica: Encuesta Observación directa
		Lotes	¿Considera usted que el Restaurante Compra en lotes?		
		Planificación	¿Considera usted que el Restaurante Compras su materia prima e insumos de forma planificada?		
		Recepción	¿Considera usted que el Restaurante tiene un responsable encargado de la recepción de insumos?		
	Mano obra de	Reclutamiento	¿Considera usted que el Restaurante selecciona y recluta colaboradores según la necesidad?	A Acuerdo	Revisión Documental
		Experiencia	¿Considera usted que el Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas?	I Indiferente	Instrumento: Cuestionario Guía de observación
			¿Considera usted que el Restaurante Contrata a personas de comprobada experiencia?	D Desacuerdo	
		Capacitación	¿Considera usted que el Restaurante brinda capacitación al personal?	TD Totalmente en desacuerdo	
		Servicios	¿La empresa tiene determinando los costos por Servicios públicos?		
		Arrendamientos	¿La empresa tiene determinando los costos por Arrendamiento de local?		
		Equipos	¿La empresa tiene determinando los costos de Equipos, muebles y enseres?		
			Mantenimiento	¿La empresa tiene determinando los costos de Mantenimiento de infraestructura y equipos?	

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 3

Variable dependiente

Variable	Dimensión	Indicador	Ítems	Escala de medición	Técnica e instrumento de recolección de datos
Rentabilidad	Ventas	Utilidad	¿La empresa mide el margen de utilidad bruta? ¿La empresa mide el margen de utilidad operativa?		Técnica: Encuesta
	Activos	Eficacia	¿La empresa obtiene utilidades sobre sus activos?	TA Totalmente de acuerdo	
	Capital	Rendimiento	¿La empresa estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa?	A Acuerdo	Revisión Documental
	Económica	Inversión	¿La empresa mide el rendimiento de la inversión que realiza la empresa?	I Indiferente	
	Financiera	Resultados previstos	¿La empresa mide el rendimiento de los intereses generados por fondos propios de la empresa?	D Desacuerdo	Instrumento: Cuestionario
	Cumplimiento	Normas	¿Considera que las operaciones que realiza el restaurante cumplen con estándares de calidad?	TD Totalmente en desacuerdo	
	Durabilidad	Medición	¿Considera que los servicios que brinda el restaurante son confiables?		
	Seguridad	Confiabilidad	¿Considera que los servicios que ofrece el restaurante son seguros?		

Fuente: Elaboración propia

2.3. Población y muestra

2.3.1 Población

La población es un conjunto de individuos de la misma clase, limitada por el estudio. Según Tamayo y Tamayo (2003) define a la población como la totalidad de la variable a estudiar donde las unidades de población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación. Para la presente investigación se tomó como población a 8 colaboradores de la empresa.

2.3.2 Muestra

Ñaupas, Novoa, Mejía y Villagómez (2013) señalan que la muestra es el subconjunto, o parte del universo o población, seleccionado por métodos diversos, pero siempre teniendo en cuenta la representatividad del universo. Es decir, una muestra es representativa si reúne las características de los individuos del universo. Para la presente investigación se tomó como muestra a 8 colaboradores de la empresa.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Revisión Documental

La revisión documental es una técnica que permite rastrear, ubicar, inventariar, seleccionar y consultar las fuentes y los documentos que se utilizan como materia prima en una investigación

Encuesta

“Para la presente investigación se utilizará la técnica de la encuesta relacionada al tema que queremos estudiar. García (1993). La encuesta es una técnica que sirve para la recopilación de la información a través de

preguntas con varias alternativas”. Dado que la población es relativamente finita se aplicó un cuestionario en base a las bases teóricas científicas.

Instrumento. - El instrumento que se aplicará será un cuestionario elaborado con una serie de 20 afirmaciones o suposiciones en escala Likert compuesto por 5 niveles de respuesta: Total, Acuerdo (TA) Acuerdo (A) Indiferente (I) Desacuerdo (D) Total Desacuerdo (TD). Una vez elaborado el cuestionario acorde a los indicadores de la investigación, luego fueron validados por tres expertos en el tema.

Validez

Los instrumentos fueron validados por tres expertos con amplio conocimiento en las variables, estos jueces se encargaron de revisar la pertinencia y relevancia del instrumento, dando su señal de conformidad mediante firma y sello. Estos formatos se encuentran en los anexos.

Confiabilidad

Se utilizó el Alfa de Cronbach para medir el grado de confiabilidad.

2.5. Métodos de análisis de datos

Método inductivo: Para Muñoz (2011) “Inducción es el proceso de razonamiento que analiza una parte de un todo y va desde lo particular a lo general, o de lo individual a lo universal.” p. 215. Método inductivo, este método permitió obtener conclusiones generales a partir de las premisas particulares; es decir, se tiene que partir de un problema el cual permitió llegar a las conclusiones de la presente investigación.

2.6. Aspectos éticos.

Según Noreña, Alcaraz-Moreno, Rojas y Rebolledo-Malpica, D. (2012). Consideran que toda investigación tiene los siguientes aspectos éticos:

Consentimiento informado.- “Los participantes estuvieron de acuerdo con ser informantes”.

Confidencialidad.- “Se les informó la seguridad y protección de su identidad”.

Observación participante.- “Los investigadores actuaron con prudencia durante el proceso de acopio de los datos”.

CAPÍTULO III

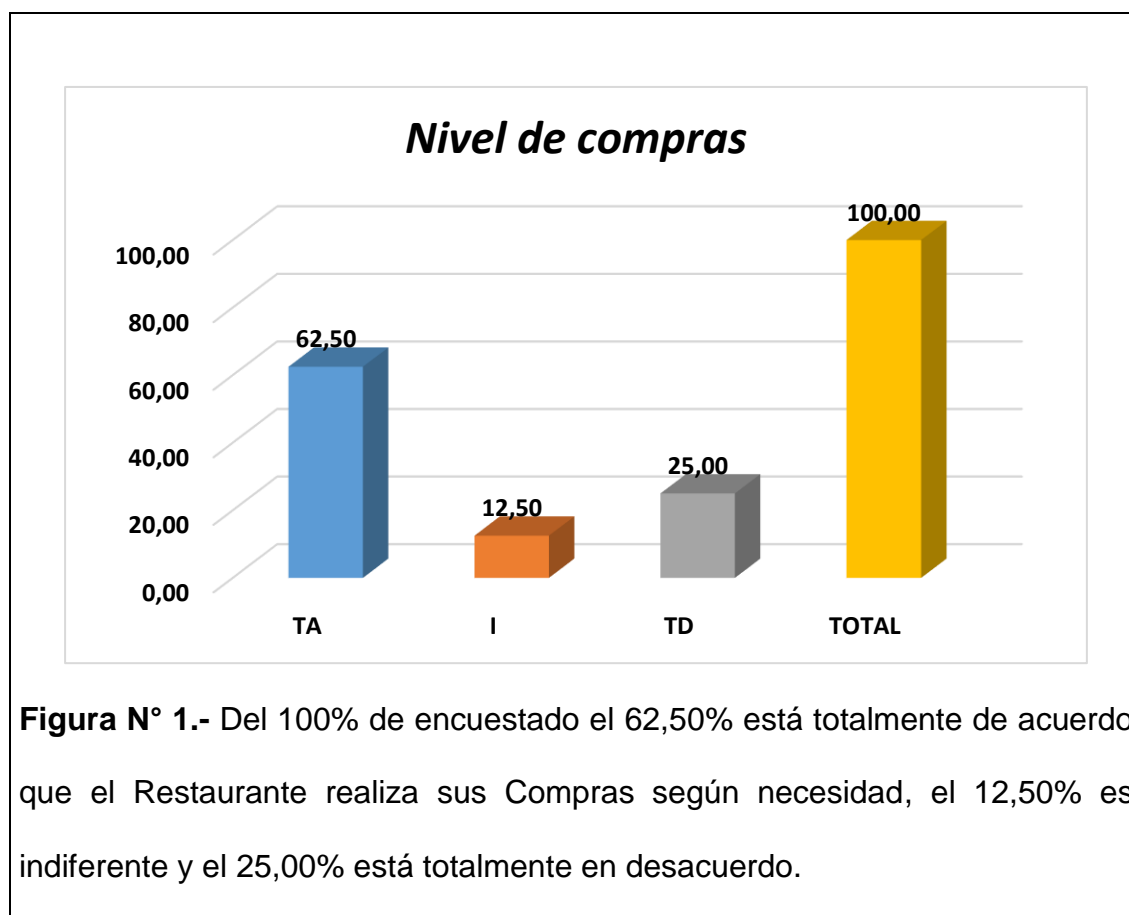
RESULTADOS

Tabla N° 5

Nivel de compras

	TA	I	TD	TOTAL
¿Considera usted que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad?	5	1	2	8
	62.50	12.50	25.00	100.00

Fuente: Elaboración propia



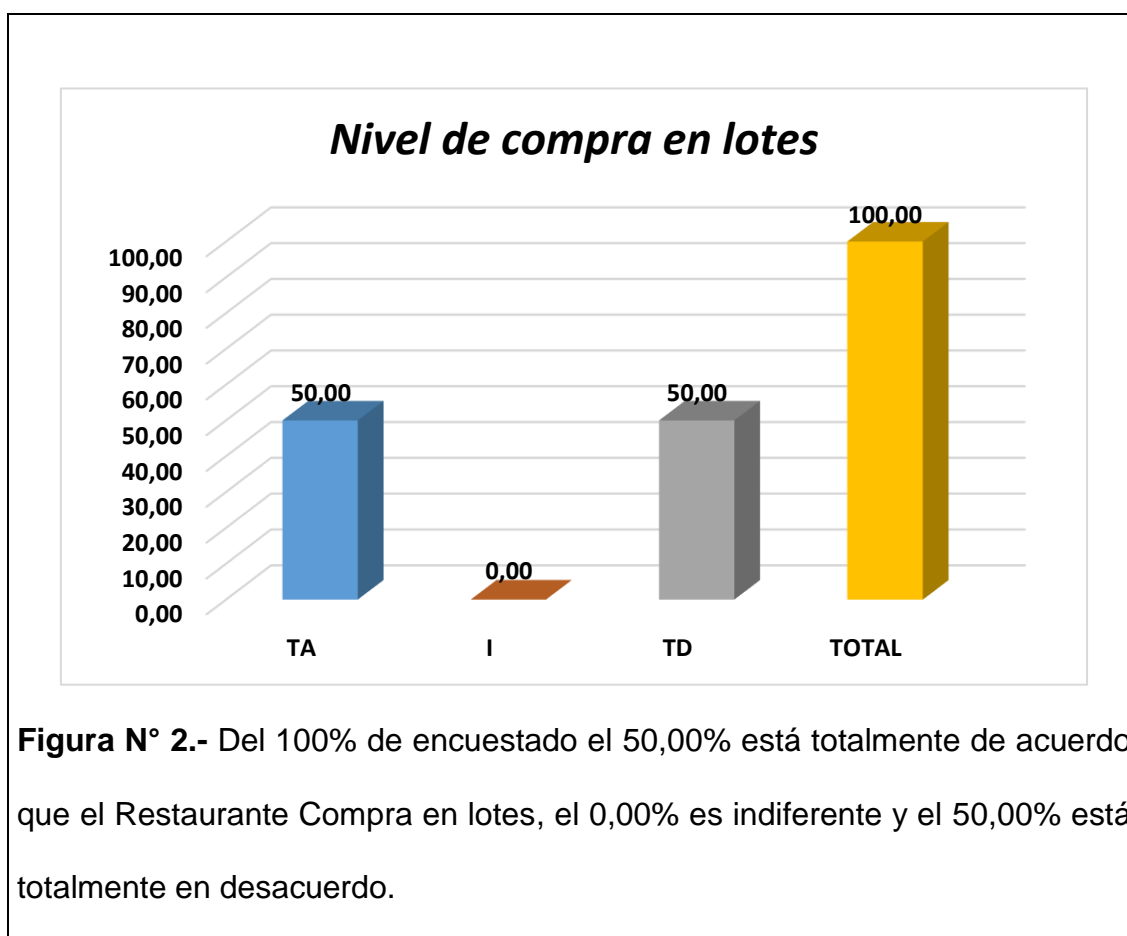
Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 6

Nivel de compra en lotes

	TA	I	TD	TOTAL
¿Considera usted que el Restaurante	4	0	4	8
Compra en lotes?	50.00	0.00	50.00	100.00

Fuente: Elaboración propia



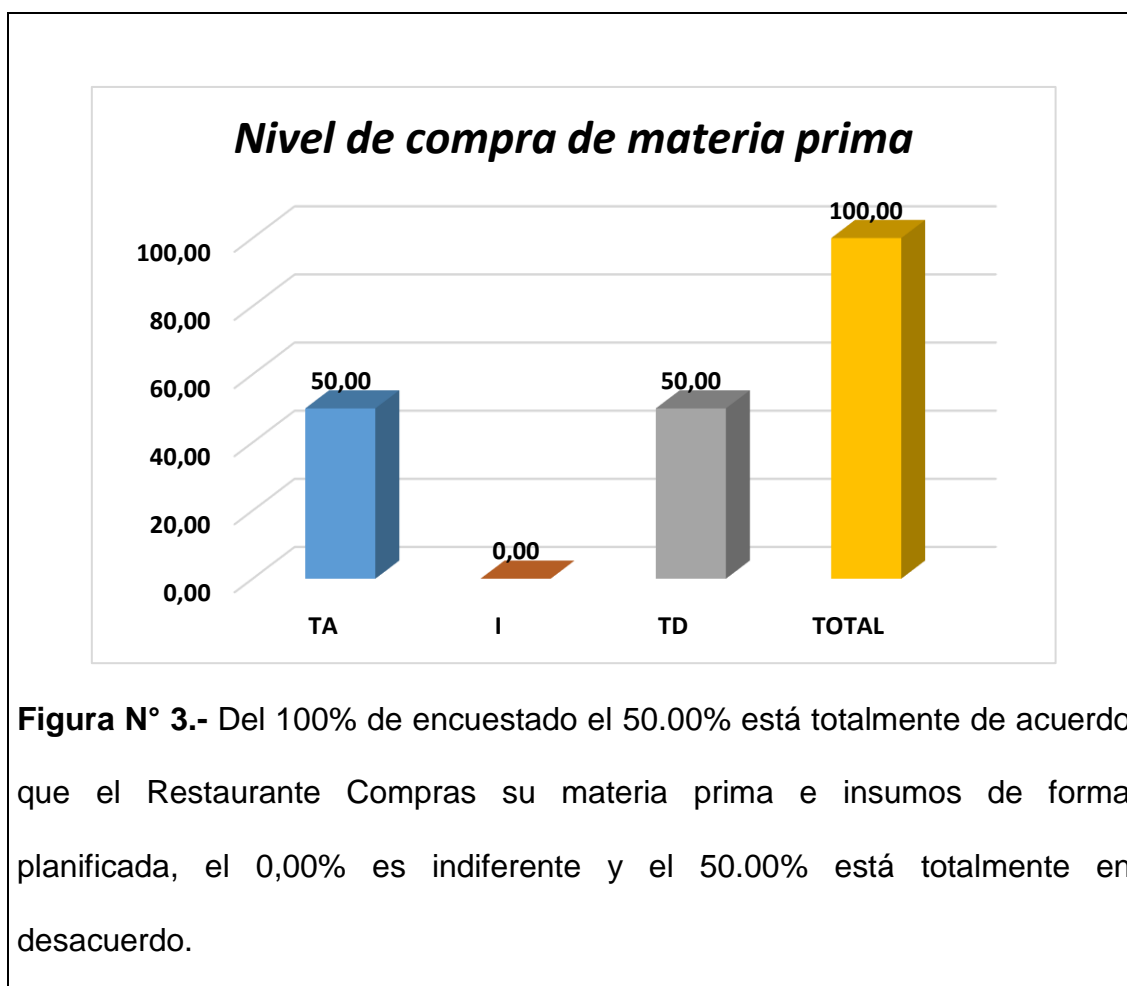
Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 7

Nivel de compra de materia prima

	TA	I	TD	TOTAL
¿Considera usted que el Restaurante	4	0	4	8
Compras su materia prima e insumos				
de forma planificada?	50.00	0.00	50.00	100.00

Fuente: Elaboración propia



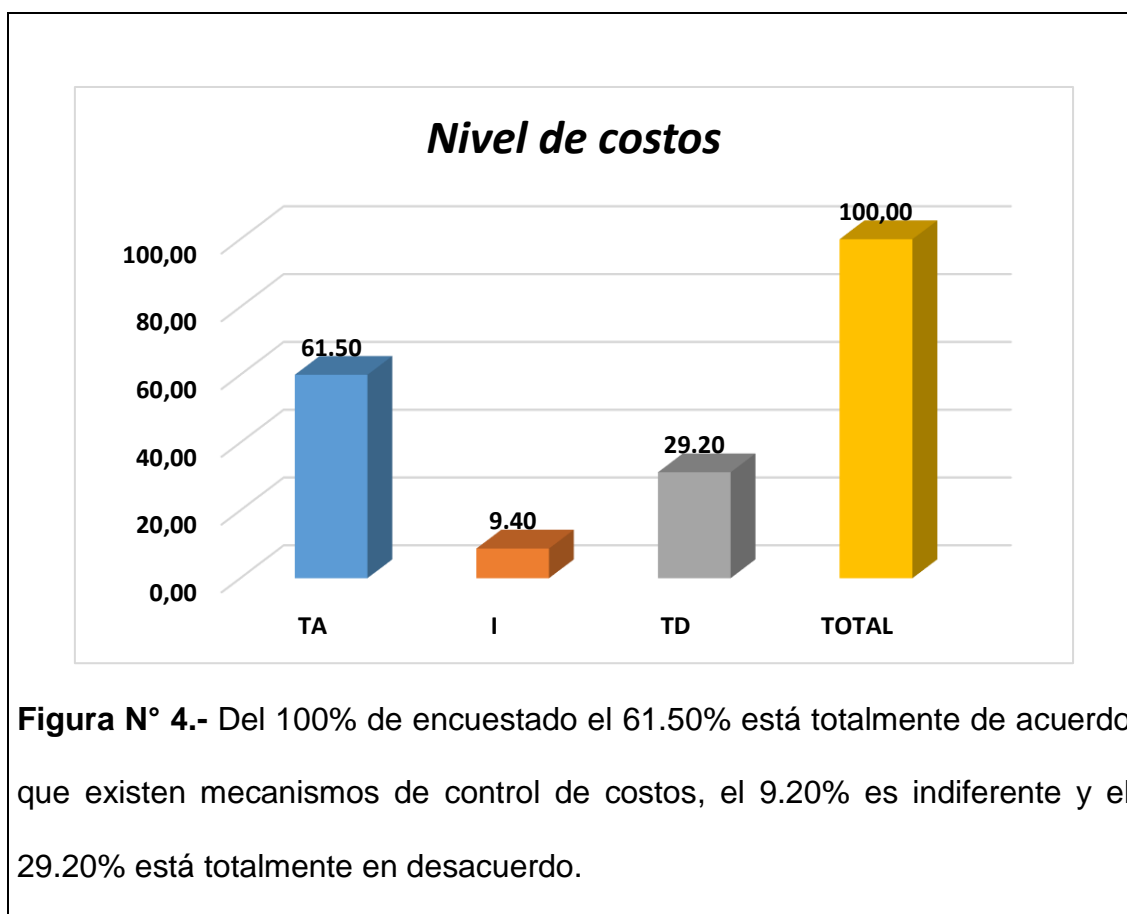
Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 8

Nivel de costos

	TA	I	TD	TOTAL
¿Medición del nivel de costos?	5	1	3	8
	61.50	9.40	29.20	100.00

Fuente: Elaboración propia



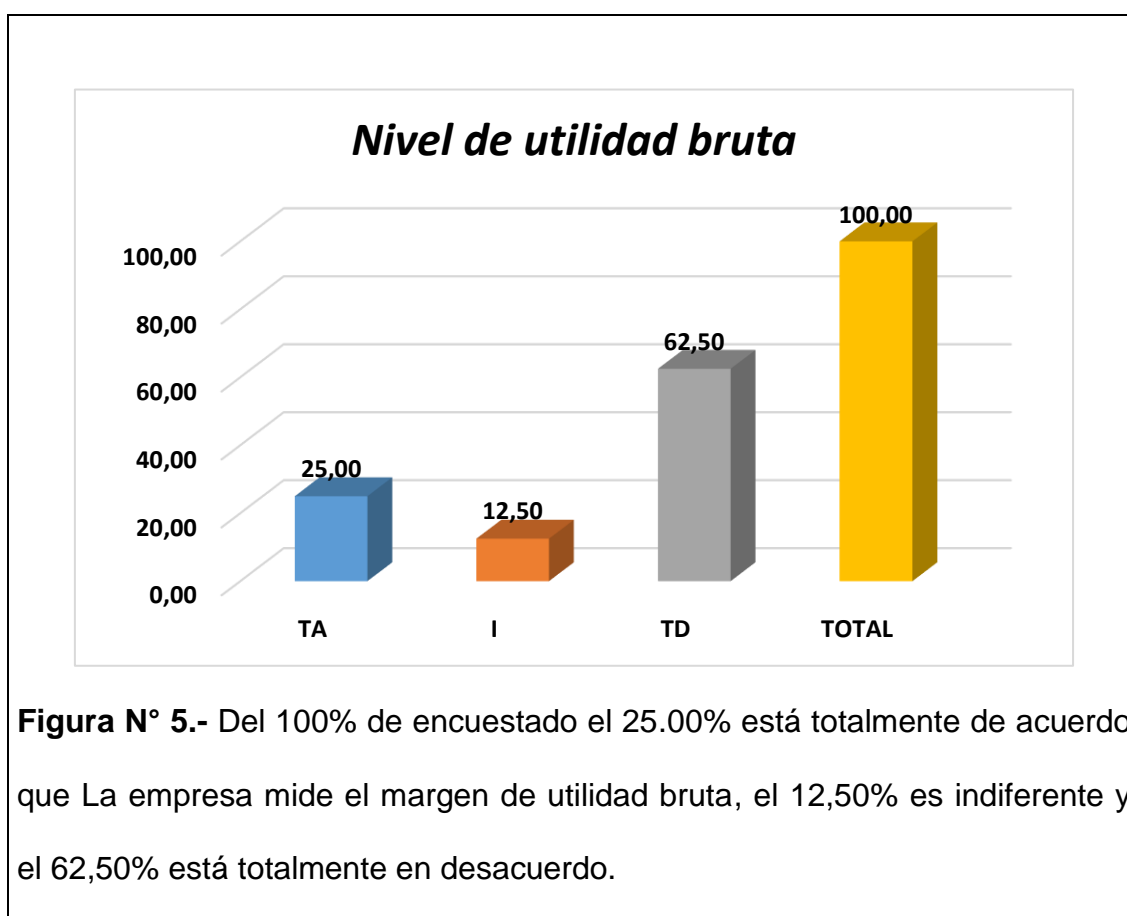
hFuente: Elaboración propia

Tabla N° 9

Nivel de utilidad bruta

	TA	I	TD	TOTAL
¿La empresa mide el margen de	2	1	5	8
utilidad bruta?	25.00	12.50	62.50	100.00

Fuente: Elaboración propia



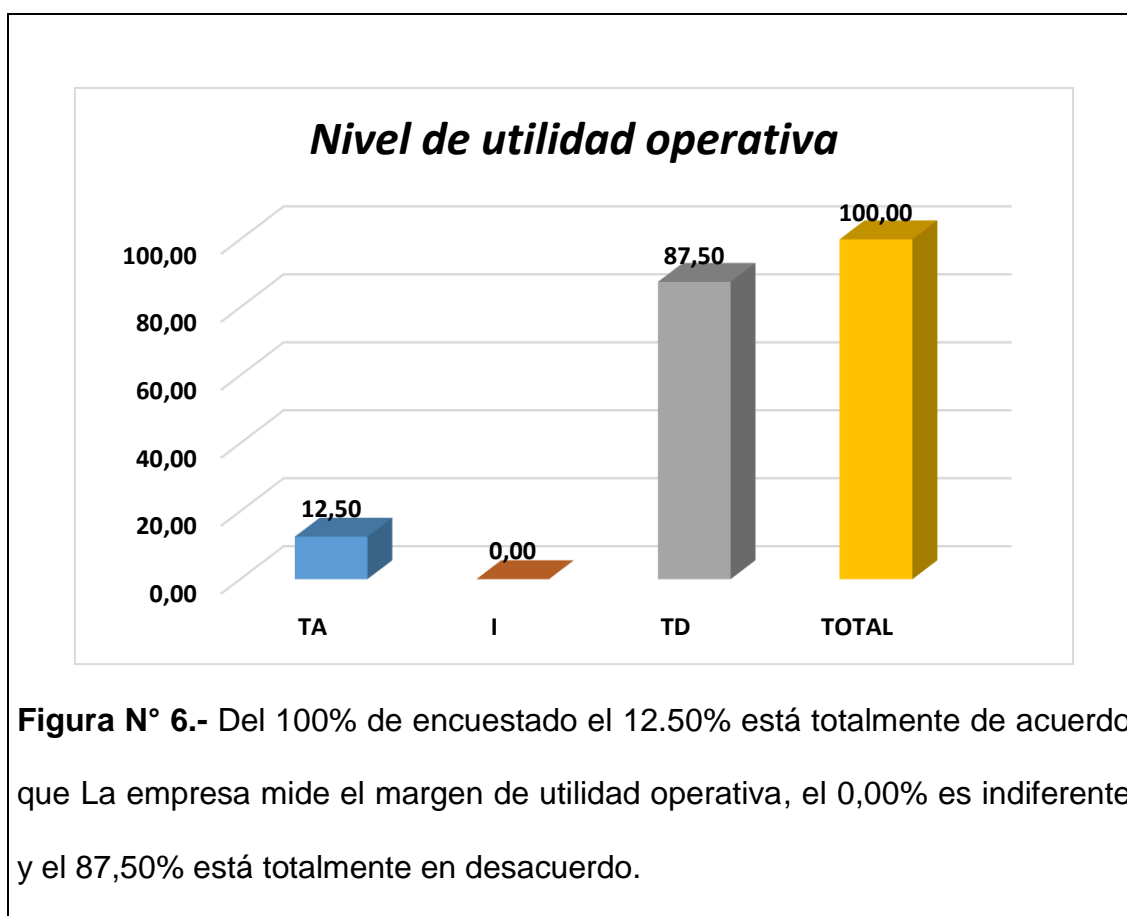
Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 10

Nivel de utilidad operativa

	TA	I	TD	TOTAL
¿La empresa mide el margen de	1	0	7	8
utilidad operativa?	12.50	0.00	87.50	100.00

Fuente: Elaboración propia



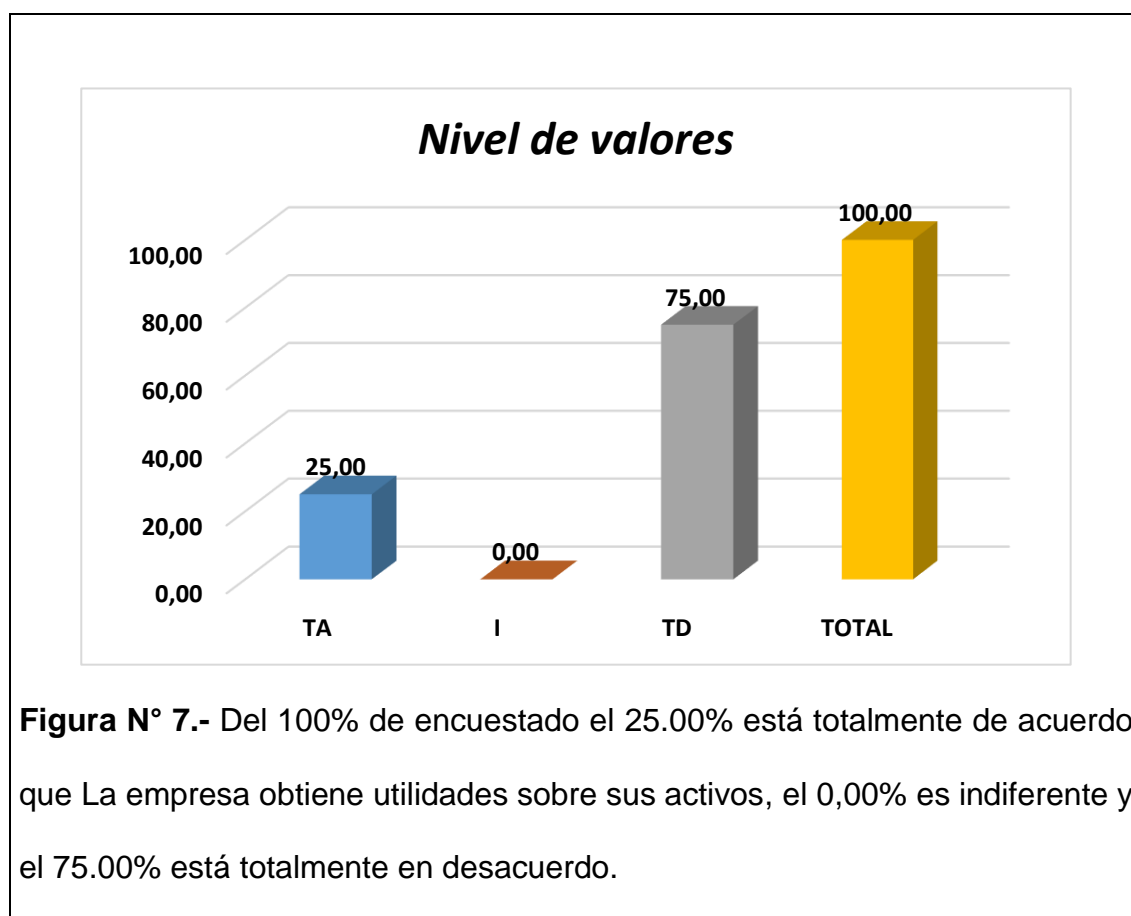
Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 11

Nivel de valores

	TA	I	TD	TOTAL
¿La empresa obtiene utilidades sobre sus activos?	2	0	6	8
	25.00	0.00	75.00	100.00

Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 12

Nivel de rentabilidad

	TA	I	TD	TOTAL
¿Medición del nivel de rentabilidad?	2	1	6	8
	18.75	6.25	75.00	100.00

Fuente: Elaboración propia

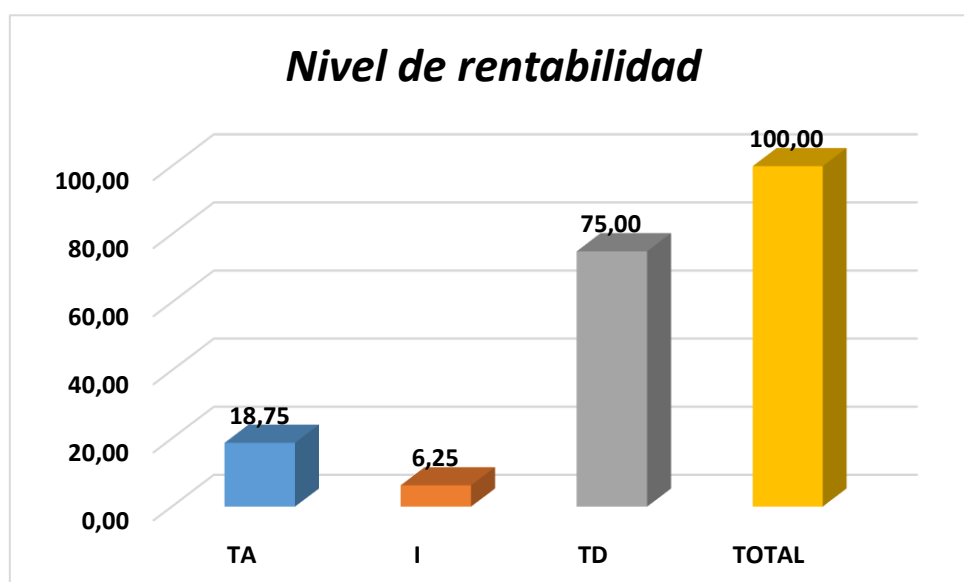


Figura N° 8.- Del 100% de encuestado el 18,75% está totalmente de acuerdo que el nivel de rentabilidad en la empresa es baja, el 6,25% es indiferente y el 75,00% está totalmente en desacuerdo.

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO IV

DISCUSIÓN

Tabla N° 13**Promedio de costos**

	TA	I	TD	TOTAL	TA	I	TD	TOTAL
¿Considera usted que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad?.	5	1	2	8	62.50	12.50	25.00	100.00
¿Considera usted que el Restaurante Compra en lotes?	4	0	4	8	50.00	0.00	50.00	100.00
¿Considera usted que el Restaurante Compras su materia prima e insumos de forma planificada?	4	0	4	8	50.00	0.00	50.00	100.00
¿Considera usted que el Restaurante tiene un responsable encargado de la recepción de insumos?	5	1	2	8	62.50	12.50	25.00	100.00
¿Considera usted que el Restaurante selecciona y recluta colaboradores según la necesidad?	6	1	1	8	75.00	12.50	12.50	100.00
¿Considera usted que el Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas?	5	0	3	8	62.50	0.00	37.50	100.00
¿Considera usted que el Restaurante Contrata a personas de comprobada experiencia?	5	1	2	8	62.50	12.50	25.00	100.00
¿Considera usted que el Restaurante Brindar capacitación al personal?	4	1	3	8	50.00	12.50	37.50	100.00
¿La empresa tiene determinando los costos por Servicios públicos?	5	1	2	8	62.50	12.50	25.00	100.00
¿La empresa tiene determinando los costos por Arrendamiento de locales?	5	1	2	8	62.50	12.50	25.00	100.00
¿La empresa tiene determinando los costos de Equipos, muebles y enseres?	6	1	1	8	75.00	12.50	12.50	100.00
¿La empresa tiene determinando los costos de Mantenimiento de infraestructura y equipos?	5	1	2	8	62.50	12.50	25.00	100.00
PROMEDIO	5	1	3	80	61.50	9.40	29.20	100.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 14***Promedio de rentabilidad***

	TA	I	TD	TOTAL	TA	I	TD	TOTAL
¿La empresa mide el margen de utilidad bruta?	2	1	5	8	25.00	12.50	62.50	100.00
¿La empresa mide el margen de utilidad operativa?	1	0	7	8	12.50	0.00	87.50	100.00
¿La empresa obtiene utilidades sobre sus activos?	2	0	6	8	25.00	0.00	75.00	100.00
¿La empresa Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa?	1	1	6	8	12.50	12.50	75.00	100.00
¿La empresa mide el rendimiento del capital?	2	0	6	8	25.00	0.00	75.00	100.00
¿La empresa mide el rendimiento de la inversión que realiza la empresa?	1	0	7	8	12.50	0.00	87.50	100.00
¿La empresa mide el rendimiento de los intereses generados por fondos propios de la empresa?	1	1	6	8	12.50	12.50	75.00	100.00
¿Considera que las operaciones que realiza el restaurante cumplen con estándares de calidad?	2	0	6	8	25.00	0.00	75.00	100.00
¿Considera que los servicios que brinda el restaurante son confiables?	1	1	6	8	12.50	12.50	75.00	100.00
¿Considera que los servicios que ofrece el restaurante son seguros?	2	1	5	8	25.00	12.50	62.50	100.00
PROMEDIO	2	1	6	8	18.75	6.25	75.00	100.00

Fuente: Elaboración propia

Análisis de la confiabilidad de los instrumentos

Confiabilidad del instrumento: Costos

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N° de elementos
61,5%	12

Confiabilidad del instrumento: Rentabilidad

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
75%	10

El alfa de Cronbach es de 0.61% para costos y 0.75 para rentabilidad lo cual permite estimar la fiabilidad de un instrumento de medida a partir de un conjunto de preguntas, se determinó que el instrumento es fiable para ambas variables.

En el objetivo general el cual es Determinar la Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L., Bagua Grande – 2017. El 62,50% está totalmente de acuerdo que el Restaurante implemente un sistema de costeo para realizar sus Compras según necesidad, el 12,50% es indiferente y el 25,00% está totalmente en desacuerdo. El 50,00% está totalmente de acuerdo que el Restaurante Compra en lotes, el 0,00% es indiferente y el 50,00% está totalmente en desacuerdo.

En lo que se refiere a Identificar el nivel de costos del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017. El 61.50% está totalmente de

acuerdo que existen mecanismos de control de costos, el 9.40% es indiferente y el 29.20% está totalmente en desacuerdo. Esto indica que hay un porcentaje medio alto que manifiesta que hay un buen control de costos.

Burgos y Vera (2017). En su tesis realizada en Chiclayo, Perú “Evaluación de la gestión de existencias para determinar su impacto en la rentabilidad y propuesta de estrategia de mejora en la Empresa Norcentro S.A.C. Jaén 2013 – 2015, plantea como objetivo general evaluar la gestión de existencias que se desarrolla en la empresa comercial Norcentro S.A.C. Entre los resultados más resaltantes tenemos que se recibe los vehículos motorizados semi-ensamblados en un 70% con los documentos: guía de remisión y factura. Concluyen que mediante el uso de flujogramas se analizó el proceso operativo de la empresa NORCENTRO SAC, se determinó que sus procesos funciona correctamente por lo que no presenta deficiencias logísticas”.

En lo que se refiere a Diagnosticar el nivel de rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017. El 18,75% está totalmente de acuerdo que el nivel de rentabilidad en la empresa es baja, el 6,25% es indiferente y el 75,00% está totalmente en desacuerdo. Así lo demuestra el ratio de Utilidad Neta del Restaurant Vida y Salud que obtiene el 0.09% de utilidad, que nos indica que por cada 100 soles invertidos se obtiene 9 soles de rentabilidad.

Para Alberca y Rodríguez, (2012), la rentabilidad “es el rendimiento, ganancia que produce una empresa. Se llama gestión rentable de una empresa la que no sólo evita las pérdidas, sino que, además, permite obtener una ganancia, un excedente por encima del conjunto de gastos de la empresa” (p. 9). La rentabilidad está representada por la utilidad que pueda dejar la empresa después de a ver descontados los gastos que se producen en el procesos productivo, los empresarios deben dar énfasis en lograr ganancias puesto que este es el fin fundamental para el éxito de la organización.

“Los elementos del costo son tres los mismos que necesitan de un tratamiento especial para su correcta determinación, para la transformación de la materia prima es necesario la utilización de varios materiales los cuales ayudan a

obtener un artículo listo para la venta, brindan un gran beneficio”.

Paredes (2017). En su tesis realizada en Ecuador denominada “Auditoría de cumplimiento al componente ventas y su incidencia en la rentabilidad de la estación de servicio mi lindo Salcedo del cantón Salcedo. Esta investigación busco Desarrollar una auditoría de cumplimiento al componente ventas para la optimización de la rentabilidad. Concluye que se fundamentó teóricamente la información referente a la auditoría de cumplimiento y rentabilidad, la cual sirvió para la correcta aplicación de la auditoría de cumplimiento dentro de la estación de servicio”.

En lo que se refiere a Implementar un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant vegetariano vida y salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017. El 50.00% está totalmente de acuerdo que el sistema de costeo debe permitir al Restaurante Compras su materia prima e insumos de forma planificada, el 0,00% es indiferente y el 50.00% está totalmente en desacuerdo.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES

La Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017. Debe permitir realizar las Compras según necesidad, también debe de permitir la compra en lotes. Además los colaboradores indican que la compra de materia prima e insumos debe ser de forma planificada. Finalmente consideran que debe existir una persona encargada de la recepción de insumos.

La empresa debe de mantener el nivel de costos del Restaurant Vegetariano Vida y Salud a través de la selección y reclutamiento de los colaboradores según la necesidad, además deben existir personas idóneas con experiencia y habilidades específicas comprobadas.

El nivel de rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017, es relativamente bajo puesto que la empresa no mide el margen de utilidad bruta y operativa, no se cumplen con estándares de calidad y finalmente no se mide el rendimiento del capital y de las inversiones.

La implementación del sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant vegetariano vida y salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017. Según los colaboradores debe también determinar los costos de Mantenimiento de infraestructura y equipos, muebles y enseres y los costos de servicios públicos.

CAPÍTULO VI

RECOMENDACIONES

El Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande debe de implementar un sistema de costos para incrementar la rentabilidad. La empresa debe realizar las Compras según necesidad, también debe comprar en lotes. Es importante también que la organización compre su materia prima e insumos debe forma planificada. También es necesario que la empresa contrate una persona idónea para la recepción de insumos y materia prima.

La empresa para mantener el nivel de costos apropiado debe de seleccionar y reclutar colaboradores según la necesidad. Los colaboradores que trabajen en la organización deben ser personas idóneas con experiencia y habilidades específicas comprobadas.

La empresa debe mejorar el nivel de rentabilidad a través de la medición de él margen de utilidad bruta y operativa, adema la empresa debe de buscar cumplir con estándares y certificaciones de calidad, como las normas ISO y HACCP. También es necesario que se mida el rendimiento del capital y de las inversiones.

Implementar el sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017. La empresa debe también brindar mantenimiento de infraestructura y equipos, muebles y enseres y planificar el pago de los costos de servicios públicos.

CAPÍTULO VII

PROPUESTA

7.1. Implementar un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017.

Justificación:

Después de aplicar la encuesta al personal del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E.I.R.L., se determinó que el Restaurant debe realizar sus compras según necesidad, comprar en lotes, comprar materia prima e insumos de forma planificada y debe existir una persona encargada de la recepción de insumos. Por esta razón se implementa un sistema de costos que va ayudar a maximizar la rentabilidad del negocio.

Esta implementación de un sistema de costos supone un cambio positivo en la rentabilidad de la empresa, la cual influye directamente en el estado de resultados, notándose claramente la variación en los costos de producción

Objetivo:

Que el Restaurant Vegetariano Vida y Salud E.I.R.L., cuente con una estructura de costos para fijar sus precios con el análisis de los costos. Esto influirá para tomar decisiones oportunas y mejorar su rentabilidad, así también lograr los objetivos y metas, llegando a ser una empresa líder en la ciudad de Bagua Grande.

Tabla N° 15

Determinación del costo unitario “Tortilla de Choclo”

INGREDIENTES	TORTILLA DE CHOCLO					
	Determinación del costos en el mercado			Determinación del costo unitario del plato		
	Cantidad	Unid.Med.	P. Compra	Cantidad	Unid.Med.	P. Compra
Choclo	1	Kg.	S/. 6.00	80	Gramos	S/. 0.48
Huevos	1	Und.	S/. 0.40	1	Und.	S/. 0.40
Arroz	1	Kg.	S/. 3.50	130	Gramos	S/. 0.46
Plátano	1	Und.	S/. 0.25	2	Rebanadas	S/. 0.15
Aceite	1	Lt.	S/. 5.80	60	Mililitros	S/. 0.35
Menestra	1	Kg.	S/. 6.50	75	Gramos	S/. 0.49

Leche	1	Lt.	S/. 2.00	40	Mililitros	S/. 0.08
Condimentos	1	Soles	S/. 1.00	10	Céntimos	S/. 0.10
Sopa	1	Plato	S/. 0.80	1	Plato	S/. 0.80
Refresco	1	Vaso	S/. 0.30	1	Vaso	S/. 0.30
COSTO UNITARIO DEL PLATO						S/. 3.60
Al producir 50 platos obtendremos la siguiente inversión						S/. 180.00

Fuente: Elaboración propia.

Nota: Se puede observar cuánto cuesta producir un plato, esto nos permite determinar el margen de utilidad que espera obtener el negocio. Observamos también que al producir 50 platos se tiene una inversión de 180 soles.

El precio de venta establecido por el restaurante es de S/. 5.00, ahora al vender 50 platos tenemos un monto de S/. 250.00, una inversión de S/. 180.00 y una **ganancia de S/ 70.00**.

Tabla N° 16

Determinación del costo unitario “Arroz a la Cubana”

ARROZ A LA CUBANA						
INGREDIENTES	Determinación del costos en el mercado			Determinación del costo unitario del plato		
	Cantidad	Unid.Med.	P. Compra	Cantidad	Unid.Med.	P. Compra
Huevos	1	Und.	S/. 0.40	1	Und.	S/. 0.40
Arroz	1	Kg.	S/. 3.50	130	Gramos	S/. 0.46
Plátano	1	Und.	S/. 0.25	2	Rebanadas	S/. 0.15
Aceite	1	Lt.	S/. 5.80	60	Mililitros	S/. 0.35
Menestra	1	Kg.	S/. 6.50	75	Gramos	S/. 0.49
Leche	1	Lt.	S/. 2.00	40	Mililitros	S/. 0.08
Sopa	1	Plato	S/. 0.80	1	Plato	S/. 0.80
Refresco	1	Vaso	S/. 0.30	1	Vaso	S/. 0.30
COSTO UNITARIO DEL PLATO						S/. 3.03
Al producir 50 platos obtendremos la siguiente inversión						S/. 151.50

Fuente: Elaboración propia.

Nota: Se puede observar que el precio unitario varía de acuerdo al plato preparado, por ello es importante establecer los costos unitarios de cada plato.

El precio de venta establecido por el restaurante es de S/. 5.00, ahora al vender 50 platos tenemos un monto de S/. 250.00, una inversión de S/. 151.50 y una **ganancia de S/ 98.50**

Tabla N° 17

Determinación y obtención de mejor ganancia en el negocio.

INGREDIENTES	TORTILLA DE CHOCLO					
	Determinación del costos en el mercado			Determinación del costo de 50 platos		
	Cantidad	Unid.Med.	P. Compra	Cantidad	Unid.Med.	P. Compra
Choclo	1	Kg.	S/. 5.50	4	Kg.	S/. 22.00
Huevos	1	Und.	S/. 0.30	50	Und.	S/. 15.00
Arroz	1	Kg.	S/. 3.00	6.5	Kg.	S/. 19.50
Plátano	1	Und.	S/. 0.20	12	Und.	S/. 2.40
Aceite	1	Lt.	S/. 5.40	3	Lt.	S/. 16.20
Menestra	1	Kg.	S/. 6.00	3.5	Kg.	S/. 15.00
Leche	1	Lt.	S/. 1.50	2	Lt.	S/. 3.00
Condimentos	1	Soles	S/.1.00	3	Soles	S/. 3.00
Sopa	1	Plato	S/. 0.60	50	Plato	S/. 30.00
Refresco	1	Vaso	S/. 0.20	50	Vaso	S/. 10.00
COSTO POR 50 PLATOS						S/. 136.10
Beneficio de comprar en lotes. Nuestro precio unitario es						S/. 2.72

Fuente: Elaboración propia.

Nota: Se puede observar que cuando se compra en lotes los precios unitario de reduce y permiten obtener un mejor margen de utilidad.

El precio de venta se mejora y se establece en S/. 6.00, ahora al vender 50 platos tenemos un monto de S/. 300.00, una inversión de S/. 136.10 y una **ganancia de S/ 163.90**.

Tabla N° 18

Determinación y obtención de mejor ganancia en el negocio.

INGREDIENTES	ARROZ A LA CUBANA					
	Determinación del costos en el mercado			Determinación del costo de 50 platos		
	Cantidad	Unid.Med.	P.	Cantidad	Unid.Med.	P. Compra

Compra						
Huevos	1	Und.	S/. 0.30	50	Und.	S/. 15.00
Arroz	1	Kg.	S/. 3.00	6.5	Kg.	S/. 19.50
Plátano	1	Und.	S/. 0.20	12	Und.	S/. 2.40
Aceite	1	Lt.	S/. 5.40	3	Lt.	S/. 16.20
Menestra	1	Kg.	S/. 6.00	3.5	Kg.	S/. 15.00
Condimentos	1	Soles	S/. 1.00	3	Soles	S/. 3.00
Sopa	1	Plato	S/. 0.60	50	Plato	S/. 30.00
Refresco	1	Vaso	S/. 0.20	50	Vaso	S/. 10.00
COSTO POR 50 PLATOS						S/. 111.10
Beneficio de comprar en lotes. Nuestro precio unitario es						S/. 2.22

Fuente: Elaboración propia.

Nota: Se puede observar que cuando se compra en lotes los precios unitario se reduce y permiten obtener un mejor margen de utilidad.

El precio de venta se mejora y se establece en S/. 6.00, ahora al vender 50 platos tenemos un monto de S/. 300.00, una inversión de S/. 111.10 y una **ganancia de S/ 188.90**.

Maximización de la productividad.

La implementación de un sistema de costos, va a permitir eliminar los productos no rentables, se eliminan los gastos y actividades que no agregan valor a los productos y se identifican las actividades que consumen recursos y que no contribuyen a la rentabilidad del negocio.

Mejor información y presupuesto.

Al contar con un sistema de costos, también se cuenta con una información e incluso anticipada de los costos de producción. Facilita la formulación de los presupuestos y la forma en que se van ejecutando.

CAPÍTULO VIII

REFERENCIAS

Alberca, J. E. & Rodríguez, G. A. (2012). Incremento de rentabilidad en la empresa “El carrete”. Tesis de grado – Universidad Central de Ecuador
Recuperado de: www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/825/1/T-UCE-00140.pdf

Aguilar, D (2015). “Análisis del sistema de costos por procesos y su influencia en la valoración de unidades equivalente de la empresa actosa.
Recuperado de: repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/3062/1/

Barturen, J. M. (2016). Diseño de un sistema de gestión económica basado en la metodología de costos por procesos para determinar el margen de contribución de la Empresa Chancadora Manuel Olano S.A.C. en la ciudad de Jaén del departamento de Cajamarca (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú).
Recuperado de

Burgos, S. F. y Vera, K. (2017). Evaluación de la gestión de existencias para determinar su impacto en la rentabilidad y propuesta de estrategia de mejora en la Empresa Norcentro S.A.C. Jaén 2013 - 2015 (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú).
Recuperado de http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/1006/1/TL_BurgosSanchezSusanFiorella_VeraCruzKarinadelPilar.pdf.pdf

Carrillo, S. L. y Damián, K. J. (2016). Diseño del sistema de costos basado en actividades para contribuir a una eficiente gestión estratégica en la Empresa North Ceramic SAC, Chiclayo Lambayeque 2012-2013 (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú).
Recuperado de: <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/727>

Cuevas, C. (2010). Contabilidad de costos: un enfoque gerencial (3ª ed.). Bogotá, Colombia: Pearson Educación.

Días, J (2004). Contabilidad de Costos. Editorial Mc. Graw Hill,. México D.-F. 2.

García, J. (2008). Contabilidad de costos (3ª ed.). México, D.F.: Interamericana editores.

Garzon, F (2016). En su tesis realizada en Ecuador, titulada “Estrategias que incrementen la rentabilidad en la Pyme Interdiesel. Recuperado de: <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3310/1/TUAMGES T002-2014.pdf>

Goxens, A y Gay, J. Análisis de Estados Contables- Diagnostico Económico y Financiero. Primera Edición. Madrid -España 2000, pág. 293

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010). Metodología de la Investigación. (5ta Edición). México: Mc Graw Hill. Consultado en: https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf

Kohler, E. (2004). Diccionario para contadores. (4ª ed.). México, DF: Hispano-Americana.

Martínez, N. (2009). Factores de rentabilidad en las decisiones financieras. Recuperado de: <http://www.monografias.com/trabajos72/factores-rentabilidad-decisiones-financieras/factores-rentabilidad-decisiones-financieras2.shtml>

Morales, Pachacama, V y Gomez, F (2017). Sistema de costos por Procesos de Producción Costos Conjuntos / Costos Estándar. Recuperado de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/14208/1/Contabilidad%20de%20costos%20para%20Mipymes%20de%20transformaci%C3%B3n.%20pt.2.pdf>

Moya, D. (2016). La gestión financiera y su incidencia en la rentabilidad de la

empresa de servicios GBH S.A. en la ciudad de Trujillo, año 2015. .
Trujillo- La Libertad: Universidad César Vallejo.

Muñoz, C. (2011). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis*. (2° edición). México: PEARSON

Nava Rosillón, M. (2009). Análisis financiero: una herramienta clave para una gestión financiera eficiente. *Revista Venezolana de Gerencia*, 14 (48), 606-628.

Noreña, A.L.; Alcaraz Moreno, N.; Rojas, J.G.; y Rebolledo Malpica, D. (2012). Aplicabilidad de los criterios de rigor y éticos en la investigación cualitativa. *Aquichan*, 12(3). 263-274. Disponible <http://aquichan.unisabana.edu.co/index.php/aquichan/article/view/1824/pdf>

Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E. & Villagómez, A. (2013). *Metodología de la investigación científica y elaboración de tesis*. (3° edición). Lima: Cepredim.

Paredes, A (2017). "Auditoría de cumplimiento al componente ventas y su incidencia en la rentabilidad de la estación de servicio mi lindo Salcedo del cantón Salcedo. Recueprado de: <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5644/1/TUAEXCO MCYA001-2017.pdf>

. Párraga, V. y. (2013). Análisis financiero de la rentabilidad que alcanza la ferretería y pinturas comercial unidas por la obtención de préstamos . Guayaquil - Ecuador: Universidad Estatal de Milagro.

Samillán, L. A. (2014). Determinantes de la rentabilidad del sistema de AFP's en el Perú 1999-2010 (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo). Recuperada de <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/21>

Sánchez, J. P. (2002): Análisis de Rentabilidad de la empresa. Recuperado de:
5campus.com, Análisis contable
<<http://www.5campus.com/leccion/anarenta>>

Solis, A. J. (2017). Título (Propuesta de un sistema de costos por procesos para la toma de decisiones en la Empresa Pesquera Artesanal José Manuel, 2015, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú). Recuperado de
<http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/893>

SULLIVA ARTHUR. Principios de la Economía. Internacional Thomsom Editores, México, 2008, 213 pg.

Tamayo, M. (2003). El proceso de la Investigación Científica (4ta edición). México. Limusa Noriega Editores.

Tanaka, G. Análisis de Estados Financieros para la Toma de Decisiones. Primera

Torres, H. J. (2016). Los costos de exportación y su incidencia en la rentabilidad de Café del Norte S.A.C. La Coipa, en el periodo 2013 y 2014 (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú). Recuperado de
<http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/947>

Zapata, P (2007). Contabilidad de Costos herramienta para la toma de decisiones, Primera Edición.

ANEXOS

Instrumentos

CUESTIONARIO N° 1

<u>MEDICIÓN NIVEL DE COSTOS</u>						
Instrucciones: Por favor, expresar su conformidad en cada una de las afirmaciones siguientes:						
(TA=Totalmente de acuerdo)			(D=Desacuerdo)			
(A= Acuerdo)			(TD=Totalmente en desacuerdo)			
(I =Indiferente)						
N°	Items	TA	A	I	D	TD
01	¿Considera usted que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad?.					
02	¿Considera usted que el Restaurante Compra en lotes?					
03	¿Considera usted que el Restaurante Compras su materia prima e insumos de forma planificada?					
04	¿Considera usted que el Restaurante tiene un responsable encargado de la recepción de insumos?					
05	¿Considera usted que el Restaurante selecciona y recluta colaboradores según la necesidad?					
06	¿Considera usted que el Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas?					
07	¿Considera usted que el Restaurante Contrata a personas de comprobada experiencia?					
08	¿Considera usted que el Restaurante Brindar capacitación al personal?					
09	¿La empresa tiene determinando los costos por Servicios públicos?					
10	¿La empresa tiene determinando los costos por Arrendamiento de locales?					
11	¿La empresa tiene determinando los costos de Equipos, muebles y enseres?					
12	¿La empresa tiene determinando los costos de Mantenimiento de infraestructura y equipos?					

CUESTIONARIO N° 2

<u>MEDICIÓN NIVEL RENTABILIDAD</u>						
Instrucciones: Por favor, expresar su conformidad en cada una de las afirmaciones siguientes:						
(TA=Totalmente de acuerdo)			(D=Desacuerdo)			
(A= Acuerdo)			(TD=Totalmente en desacuerdo)			
(I =Indiferente)						
N°	Items	TA	A	I	D	TD
01	¿La empresa mide el margen de utilidad bruta?					
02	¿La empresa mide el margen de utilidad operativa?					
03	¿La empresa obtiene utilidades sobre sus activos?					
04	¿La empresa Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa?					
05	¿La empresa mide el rendimiento del capital?					
06	¿La empresa mide el rendimiento de la inversión que realiza la empresa?					
07	¿La empresa mide el rendimiento de los intereses generados por fondos propios de la empresa?					
08	¿Considera que las operaciones que realiza el restaurante cumplen con estándares de calidad?					
09	¿Considera que los servicios que brinda el restaurante son confiables?					
10	¿Considera que los servicios que ofrece el restaurante son seguros?					

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Título de Tesis : "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017."

Nombre del estudiante : Guerrero Chumacero David

Experto : *Agreda Huatagare Jessica Maly*

Instrucciones : Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente

N°	Indicadores	Ítems	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
01	Utilidad	¿La empresa mide el margen de utilidad bruta?	X				
02		¿La empresa mide el margen de utilidad operativa?	X				
03	Eficacia	¿La empresa obtiene utilidades sobre sus activos?	X				
04	Rendimiento	¿La empresa Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa?	X				
05		¿La empresa mide el rendimiento del capital?	X				
06	Inversión	¿La empresa mide el rendimiento de la inversión que realiza la empresa?	X				
07	Resultados previstos	¿La empresa mide el rendimiento de los intereses generados por fondos propios de la empresa?	X				
08	Normas	¿Considera que las operaciones que realiza el restaurante cumplen con estándares de calidad?	X				
09	Medición	¿Considera que los servicios que brinda el restaurante son confiables?	X				
10	Confiabilidad	¿Considera que los servicios que ofrece el restaurante son seguros?	X				

Observaciones : *Ninguna*

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado.

Fecha : *Junio 2018*

Firma del experto
DNI: *744931103*

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Título de Tesis : "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017."

Nombre del estudiante : Guerrero Chumacero David

Experto : *Agreda Huatungare Teresa Maly*

Instrucciones : Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente

N°	Indicadores	Ítems	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
01	Compras	¿Considera usted que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad?	X				
02	Lotes	¿Considera usted que el Restaurante Compra en lotes?	X				
03	Planificación	¿Considera usted que el Restaurante Compras su materia prima e insumos de forma planificada?	X				
04	Recepción	¿Considera usted que el Restaurante tiene un responsable encargado de la recepción de insumos?	X				
05	Reclutamiento	¿Considera usted que el Restaurante selecciona y recluta colaboradores según la necesidad?	X				
06		¿Considera usted que el Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas?	X				
07	Experiencia	¿Considera usted que el Restaurante Contrata a personas de comprobada experiencia?	X				
08	Capacitación	¿Considera usted que el Restaurante Brindar capacitación al personal?	X				
09	Servicios	¿La empresa tiene determinando los costos por Servicios públicos?	X				
10	Arrendamientos	¿La empresa tiene determinando los costos por Arrendamiento de locales?	X				
11	Equipos	¿La empresa tiene determinando los costos de Equipos, muebles y enseres?	X				
12	Mantenimiento	¿La empresa tiene determinando los costos de Mantenimiento de infraestructura y equipos?	X				

Observaciones : *Ninguna*

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado.

Fecha : *Junio 2018*

Firma del experto

DNI: *414931103*

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Título de Tesis : "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017."

Nombre del estudiante : Guerrero Chumacero David

Experto : *C.P.C. Manin Guimac Zumaeta.*

Instrucciones : Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente

N°	Indicadores	Ítems	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
01	Compras	¿Considera usted que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad?	/				
02	Lotes	¿Considera usted que el Restaurante Compra en lotes?	/				
03	Planificación	¿Considera usted que el Restaurante Compras su materia prima e insumos de forma planificada?	/				
04	Recepción	¿Considera usted que el Restaurante tiene un responsable encargado de la recepción de insumos?	/				
05	Reclutamiento	¿Considera usted que el Restaurante selecciona y recluta colaboradores según la necesidad?	/				
06		¿Considera usted que el Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas?	/				
07	Experiencia	¿Considera usted que el Restaurante Contrata a personas de comprobada experiencia?	/				
08	Capacitación	¿Considera usted que el Restaurante Brindar capacitación al personal?	/				
09	Servicios	¿La empresa tiene determinando los costos por Servicios públicos?	/				
10	Arrendamientos	¿La empresa tiene determinando los costos por Arrendamiento de locales?	/				
11	Equipos	¿La empresa tiene determinando los costos de Equipos, muebles y enseres?	/				
12	Mantenimiento	¿La empresa tiene determinando los costos de Mantenimiento de infraestructura y equipos?	/				

Observaciones : *Ninguna.*

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado.

Fecha : *Junio 2018.*

[Firma]

Firma del experto

DNI: *33669681*

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Título de Tesis : "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017."

Nombre del estudiante : Guerrero Chumacero David

Experto : CPC. Mariq Guimac Zumaeta

Instrucciones : Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente

N°	Indicadores	Ítems	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
01	Utilidad	¿La empresa mide el margen de utilidad bruta?	✓				
02		¿La empresa mide el margen de utilidad operativa?	✓				
03	Eficacia	¿La empresa obtiene utilidades sobre sus activos?	✓				
04	Rendimiento	¿La empresa Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa?	✓				
05		¿La empresa mide el rendimiento del capital?	✓				
06	Inversión	¿La empresa mide el rendimiento de la inversión que realiza la empresa?	✓				
07	Resultados previstos	¿La empresa mide el rendimiento de los intereses generados por fondos propios de la empresa?	✓				
08	Normas	¿Considera que las operaciones que realiza el restaurante cumplen con estándares de calidad?	✓				
09	Medición	¿Considera que los servicios que brinda el restaurante son confiables?	✓				
10	Confiability	¿Considera que los servicios que ofrece el restaurante son seguros?	✓				

Observaciones : Ninguna

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado.

Fecha : Junio 2018


Firma del experto
DNI: 33669684

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Título de Tesis : "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017."

Nombre del estudiante : Guerrero Chumacero David

Experto : C.P.C. Wilson Idrogo Ramos

Instrucciones : Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente

N°	Indicadores	Ítems	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
01	Utilidad	¿La empresa mide el margen de utilidad bruta?	X				
02		¿La empresa mide el margen de utilidad operativa?	X				
03	Eficacia	¿La empresa obtiene utilidades sobre sus activos?	X				
04	Rendimiento	¿La empresa Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa?	X				
05		¿La empresa mide el rendimiento del capital?	X				
06	Inversión	¿La empresa mide el rendimiento de la inversión que realiza la empresa?	X				
07	Resultados previstos	¿La empresa mide el rendimiento de los intereses generados por fondos propios de la empresa?	X				
08	Normas	¿Considera que las operaciones que realiza el restaurante cumplen con estándares de calidad?	X				
09	Medición	¿Considera que los servicios que brinda el restaurante son confiables?	X				
10	Confiabilidad	¿Considera que los servicios que ofrece el restaurante son seguros?	X				

Observaciones : Ninguna

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado.

Fecha : Junio 2018

.....
Firma del experto
DNI: 33569151

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Título de Tesis : "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017."

Nombre del estudiante : Guerrero Chumacero David

Experto : *C.P.C Wilson Idrogo Ramos*

Instrucciones : Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente

N°	Indicadores	Ítems	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
01	Compras	¿Considera usted que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad?	X				
02	Lotes	¿Considera usted que el Restaurante Compra en lotes?	X				
03	Planificación	¿Considera usted que el Restaurante Compras su materia prima e insumos de forma planificada?	X				
04	Recepción	¿Considera usted que el Restaurante tiene un responsable encargado de la recepción de insumos?	X				
05	Reclutamiento	¿Considera usted que el Restaurante selecciona y recluta colaboradores según la necesidad?	X				
06		¿Considera usted que el Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas?	X				
07	Experiencia	¿Considera usted que el Restaurante Contrata a personas de comprobada experiencia?	X				
08	Capacitación	¿Considera usted que el Restaurante Brindar capacitación al personal?	X				
09	Servicios	¿La empresa tiene determinando los costos por Servicios públicos?	X				
10	Arrendamientos	¿La empresa tiene determinando los costos por Arrendamiento de locales?	X				
11	Equipos	¿La empresa tiene determinando los costos de Equipos, muebles y enseres?	X				
12	Mantenimiento	¿La empresa tiene determinando los costos de Mantenimiento de infraestructura y equipos?	X				

Observaciones : *Ninguna*

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado.

Fecha : *Junio 2018*



Firma del experto

DNI: *33569151*

Matriz de consistencia

Título: “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE – 2017”

“Formulación el problema”	“Objetivos”	“Hipótesis”	“Variables”	“Dimensiones”
¿De qué manera la Implementación de un sistema de costos incrementa la rentabilidad del restaurant vegetariano vida y salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017?	General Determinar la Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L., Bagua Grande – 2017 Específicos Identificar el nivel de costos del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L., Bagua Grande – 2017. Diagnosticar el nivel de rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L., Bagua Grande – 2017. Implementar un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L., Bagua Grande – 2017.	H1 La Implementación de un sistema de costos si incrementa la rentabilidad del Restaurant Vegetariano Vida y Salud E. I. R. L. Bagua Grande – 2017.	Sistema de Costos	Materia prima Mano de obra Costos indirectos de fabricación
			Rentabilidad	Ventas Activos Capital Económica Financiera

INDICADORES DE RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VIDA Y SALUD

Permite evaluar el resultado de la gestión de una empresa

INDICADOR	FORMULA	APLICACIÓN	RESU LTAD O	DESCRIPCION	
MARGEN BRUTO	Utilidad bruta /ventas	MARGEN BRUTO =	S/8,615.00 S/74,385.00	0.12	Determina si el negocio es rentable, ya que si el margen bruto es negativo, el resto de costes serán imposibles cubrir.
MARGEN OPERATIV O	Utilidad operativa/ventas	MARGEN OPERATIVO =	S/6,414.00 S/74,385.00	0.09	Reconocer cuanto de utilidad operativa genera sobre las ventas al cubrir costos y gastos.
MARGEN NETO	Utilidad neta/ventas	MARGEN NETO =	S/6,414.00 S/74,385.00	0.09	Por cada sol en venta, cuanto obtiene de utilidad el negocio.
ROI	BaII/Activo total	ROI =	S/8,615.00 S/9,014.00	0.96	Mide la capacidad que tienen los activos de generar beneficio.
ROE	Resultado neto/Patrimonio neto	ROE =	S/6,414.00 S/9,014.00	0.71	Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios.

SUNAT DECLARACIÓN PAGO 706	DECLARACIÓN PAGO ANUAL IMPUESTO A LA RENTA TERCERA CATEGORIA Ejercicio gravable 2017		Copia para el Contribuyente
	RUC	20539213459	
	RAZON SOCIAL	RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD EIRL	

1.- ESTADOS FINANCIEROS
I.-Balance General

ACTIVO		Valor Histórico Al 31 Dic. de 2017	
Caja y Bancos	359	2,700	
Inv. valor razonab. y disp. P venta	360		
Cuentas por cobrar com.- terceros	361		
Ctas por cobrar com - relacionadas	362		
Ctas p cob per, acc, soc, dir y ger	363		
Cuentas por cobrar div. - terceros	364		
Ctas por cobrar div. - relacionadas	365		
Serv. y otros contratad. p anticip.	366		
Estimación de ctas cobranza dudosa	367		
Mercaderias	368	4,300	
Productos terminados	369		
Sub-productos, desechos y desperdic.	370		
Productos en proceso	371		
Materias primas	372		
Mat. Auxiliar., sumin. y repuestos	373	2,014	
Envases y embalajes	374		
Existencias por recibir	375		
Desvalorización de existencias	376		
Activos no ctes manten. p la venta	377		
Otros activos corrientes	378		
Inversiones mobiliarias	379		
Inversiones inmobiliarias	380		
Activ. adq. en arrendamiento finan.	381		
Inmuebles, maquinaria y equipo	382		
Dep Inm, activ arren fin. e IME acum.	383		
Intangibles	384		
Activos biológicos	385		
Deprec. act. biol. amort y agota acum.	386		
Devalorización de activo inmoviliz	387		
Activo diferido	388		
Otros activos no corrientes	389		
TOTAL ACTIVO NETO	390	9,014	
PASIVO		V.Histórico 31 Dic 2017	
Sobregiros bancarios	401	0	
Trib y apor sis pen y salud p pagar	402		
Remuneraciones y participaciones por pagar	403		
Ctas p pagar comercial - terceros	404		
Ctas p pagar comer - relacionadas	405		
Ctas p pag acc, directrs y gerentes	406		
Ctas por pagar diversas - terceros	407		
Ctas p pagar divers - relacionadas	408		
Obligaciones financieras	409		
Provisiones	410		
Pasivo diferido	411		
TOTAL PASIVO	412	0	

PATRIMONIO		Valor Histórico Al 31 Dic. de 2017	
Capital	414	2,600	
Acciones de Inversión	415		
Capital adicional positivo	416		
Capital adicional negativo	417		
Resultados no realizados	418		
Excedente de revaluación	419		
Reservas	420		
Resultados acumulados positivo	421		
Resultados acumulados negativo	422		
Utilidad de ejercicio	423	6,414	
Pérdida del ejercicio	424		
TOTAL PATRIMONIO	425	9,014	
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	426	9,014	

II.-Estado de Pérdidas y Ganancias-Valores Históricos			
		Importe Al 31 Dic. de 2017	
Ventas Netas o ingresos por servicios	461	74,385	
(-) Descuentos, rebajas y bonificaciones concedidas	462		
Ventas Netas	463	74,385	
(-) Costo de Ventas	464	(65,770)	
Resultado Bruto	466	8,615	
Utilidad	466		
Pérdida	467	0	
(-) Gastos de venta	468	(2,201)	
(-) Gastos de administración	469		
Resultado de operación	470	6,414	
Utilidad	470		
Pérdida	471	0	
(-) Gastos financieros	472		
(+) Ingresos financieros gravados	473	0	
(+) Otros ingresos gravados	475	0	
(+) Otros ingresos no gravados	476	0	
(+) Enajenación de valores y bienes del activo fijo	477		
(-) Costo enajenación de valores y bienes activo fijo	478		
(-) Gastos diversos	480		
REI Positivo	481		
REI Negativo	483		
Resultado antes de participaciones	484	6,414	
Utilidad	484		
Pérdida	485	0	
(-) Distribución legal de la renta	486		
Resultado antes del impuesto	487	6,414	
Utilidad	487		
Pérdida	489	0	
(-) Impuesto a la Renta	490		
Resultado del ejercicio	492	6,414	
Utilidad	492		
Pérdida	493	0	

ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS

Yo, Jaime Laramie Castañeda Gonzales, Docente del curso de Desarrollo del Proyecto de Investigación, y revisor del trabajo académico (Tesis) titulado:

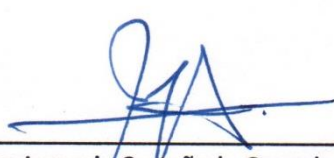
IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE - 2017.

Del Bachiller de la Escuela Profesional de Contabilidad:

GUERRERO CHUMACERO DAVID

Que el citado trabajo académico tiene un índice de similitud 10 %, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, grado de coincidencias irrelevantes que convierte el trabajo en aceptable y no constituye plagio, en tanto cumple con todas las normas del uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Chiclayo, 3 de agosto del 2018



Mg. Jaime Laramie Castañeda Gonzales
Docente

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE - 2017

INFORME DE ORIGINALIDAD

10%

INDICE DE SIMILITUD

10%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

9%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	es.slideshare.net	Fuente de Internet	4%
2	repositorio.unc.edu.pe	Fuente de Internet	2%
3	www.buenastareas.com	Fuente de Internet	1%
4	repositorio.ucv.edu.pe	Fuente de Internet	1%
5	repositorio.uss.edu.pe	Fuente de Internet	1%
6	cio.mx	Fuente de Internet	1%
7	Submitted to Universidad Catolica de Trujillo	Trabajo del estudiante	<1%
8	repositorio.autonoma.edu.pe		

M.G. Jaime Karamie Castañedo González
DNI: 41418490

Yo DAVID GUERRERO CHUMACERO, identificado con DNI N° 45255076 egresado de la Escuela de CONTABILIDAD, de la Universidad César Vallejo, autorizo (**X**), No autorizo () la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado: **"IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT VEGETARIANO VIDA Y SALUD E. I. R. L., BAGUA GRANDE - 2017"**; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33.

Fundamentación en caso de no autorización:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....


FIRMA

DNI: 45255076

FECHA: 03 de Agosto del 2018

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado
---------	----------------------------	--------	---	--------	-----------



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE
EP DE CONTABILIDAD

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

GUERRERO CHUMACERO DAVID

INFORME TITULADO:

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR
LA RENTABILIDAD DEL RESTAURAN VEGETARIANO VIDA Y SALUD
EIRL. GAGUA GRANDE -2017

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

CONTADOR PÚBLICO

SUSTENTADO EN FECHA: 21/01/2019

NOTA O MENCIÓN: QUINCE (15)



FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN